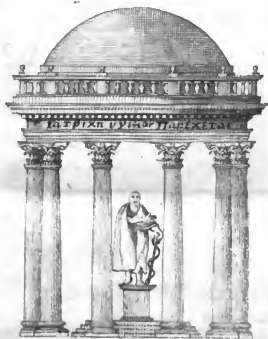
RICETTARIO
SANESE
DIVISO IN QUATTRO PARTI
EDIZIONE SECONDA
TOMO PRIMO

IL QUALE CONTIENE LA PRIMA, E SECONDA PARTE, CIOÈ LE ISTITUZIONI DI FARMACIA, E LA SERIE DEI MEDICAMENTI GALENICI COLL' AGGIUNTA DI ALCUNE RICETTE, TANTO IN QUESTO, QUANTO NEL SECONDO.

IN SIENA MDCC XCV.

DAI TORCHI DI LUIGI E BENEDETTO BINDI.
Con Licenza de' Superiori.

Regalato al Noviziato de' Gesuiti in Roma da Gaetano Baldacconi di Siena ... 1817

ALL' ILLUSTRISSIMO MONSIGNORE

GIUSEPPE DE' ROSSI

PUBBLICO PROFESSORE DI MEDICINA TEORICA

NELLA SAPIENZA DI ROMA

CAMERIERE SEGRETO ED ARCHIATRO

DEL REGNANTE SOMMO PONTEFICE PIO VI.

QUando Plinio dedicava i suoi libri della Storia Naturale a quel Principe, che formò poi le delizie del Popolo Romano, cercava in lui piuttosto il vero conoscitore ed il giudice imparziale, che un generoso patrocinatore; e per una rara combinazione di tempi

niun'altro Filosofo potè forse prima di Plinio offrire ad un Principe un tesoro più prezioso del suo, nè prima di Tito vi ebbe forse altro Principe più degno di riceverlo.

A Voi, Monsignore, noi consacriamo la nuova pubblicazione d'un Codice, in cui sono raccolti i frutti migliori di lunghi studj e di profonde ricerche, e che presenta in compendio i ritrovati e le prescrizioni più utili dei Medici e dei Chimici più accreditati del Collegio Sanese. Niuno più di Voi può conoscere l'indole di quest'Opera, e niuno però può giudicarne più sanamente. Ma noi vi chiediamo che vogliate riguardarla con occhio di benevolenza e di favore; e se osiamo sperarlo da quello spirito di umanità, che Vi distingue tra i primi Professori di Medicina, ce ne assicura altresì lo zelo, che Vi anima per l'Arte soggiogatrice dei morbi.

Il Latino Storico della Natura parlava il linguaggio dell'amicizia e della verità ad un uomo degno d'intenderla, ma non ne dissimulava con artificiosa riserva le lodi. Ne conosceva i talenti, e ne temeva il giudizio, appunto perchè il Giudice era scelto da lui volontariamente. Con

quanta delicatezza ne ammira l'ingegno e l'erudizione, ne loda l'eloquenza, e ne esalta la sagacità e la penetrazione nel rilevare e distinguere il merito delle cose!

Possiamo noi dunque facilmente persuaderci che non vorrete offendervi, Monsignore, se noi osiamo di palesare i motivi, che ci spingono a darvi questa pubblica testimonianza di stima. Che giova dissimularlo? Il sapere con quanto impegno fin dagli anni più fervidi trascorreste gloriosamente la vasta e lunga e spinosa e difficile carriera di quelle scienze, che formano il Medico veramente dotto e il degno Campione della benefica Igea; e con quanto applauso Roma, sagacissima discernitrice dei rari talenti, dopo un concorso da Voi sostenuto con possesso e profondità di non volgar dottrina Vi accolse per primo Medico Assistente nell' Apostolico Arcispedale di Santo Spirito, e Vi aggregò agli Studenti nella Biblioteca del rinomato Lancisi; l'avervi veduto dopo uno studio indefesso non mai disgiunto dall'osservazione e dall'esperienza, che più di ogn'altra prerogativa rendono rispettabile il genuino Seguace d'Ippocrate, innalzato all'onorevole incarico di

Medico Primario nello stesso Arcispedale, e dichiarato di poi per unanime consenso d'Uomini, quanto celebri per sapere, altrettanto irreprensibili per carattere Pubblico Professore di Medicina nella Sapienza dell' Augusta Metropoli del Mondo Cattolico; l'aver tante volte ammirati gli scritti, che pubblicaste in varj tempi e sempre con l'esito più lusinghiero nelle cause così gelose, in cui trattasi di giustificare il culto dei veri Credenti verso gli Eletti di Dio glorificati; il nuovo diritto che Vi acquistaste alla pubblica stima, quando foste creato primo Medico del Conclave nell'epoca memorabile, in cui con estremo giubilo di tutta la Cristianità fu assunto all'apice Supremo del Pontificato l'Immortal PIO VI. che per un tratto dell'ingenita sua magnanimità Vi creò allora primieramente suo Medico segreto d'onore, e Voi credè poi degno di risanarlo da quella infermità, che afflisse i giorni preziosi d'un Pontefice così benemerito e così adorato dal Popolo Romano; la gloria singolare, che in preferenza d'ogn'altro a Voi toccò di vedervi eletto per Medico del Capo Visibile della Chiesa nel viaggio intrapreso da Lui per sì giusti motivi infino alla Capitale

dell'Impero, e che procurò alla Germania il contento straordinario di venerar presente il Supremo Pastore, alla Religione l'integrità de' suoi diritti, a Roma un nuovo trionfo; e per ristringere tutto in poche parole, il decoro con cui dopo tanti e così celebri Predecessori sostenete la dignità di Archiatro Pontificio, dignità, che Vi facilita l'adito al cospetto d'un Pontefice e d'un Principe sì grande, e Vi rende il Custode ed il Preservatore d'una vita sì cara e sì necessaria al comun bene, dignità che assicura per sempre la fama del Vostro Nome acquistata ed accresciuta da Voi quante volte spiccò liberamente quel genio, che Vi anima per l'Arte Salutare, e Vi riserba un posto distinto nella Storia degli Archiatri Pontificj: Son questi, Monsignore, quei titoli, e quali e quanti titoli son questi! che ci hanno determinati a manifestare in faccia del Mondo quell'alto concetto, che c'ispirano i Vostri talenti, e che giustificheranno agli occhi dei giusti estimatori della dottrina e della virtù quella fiducia, dalla quale siam lusingati che Voi vorrete accogliere graziosamente questa Opera, favorirla promnoverla, proteggerla. . .

Noi possiamo frattanto chiamarci fortunati, perchè, se osiamo lodarvi, le nostre lodi fondate sui fatti luminosissimi, onde sono segnati i principj i progressi il compimento di quella gloria, di cui godete, ci liberano totalmente dal minimo sospetto di furtiva adulazione.

Son questi i sentimenti, coi quali porgendo voti all' Esser Supremo, perchè renda lungamente felici le Vostre premure per la conservazione della salute di un Pontefice nato per la felicità di Roma, per lo splendore della Religione, e per la gloria del Secolo, in cui viviamo.

Noi possiamo dichiararci con egual verità e rispetto

MONSIGNORE

Siena 28. Luglio 1795.

Umiliss. Devotiss. Obbligatiss. Servitori

Luigi, e Nipoti Bindi.

PREFAZIONE

Esaminando lo stato, in cui trovasi ai giorni nostri la Medicina, sembrerebbe a prima vista cosa superflua il pubblicar con le stampe un nuovo Ricettario. Imperciocchè deposta avendo i Medici quella cieca venerazione avuta per molti secoli a quei primi, ed antichi Autori di tanti medicinali composti, sogliono in oggi con molto maggiore avvedutezza accomodare il medicamento alla malattia piuttosto che questa a quello; onde ne deriva la necessità, che debbano i medicamenti prepararsi soltanto alle occasioni, ed in più, e diverse maniere, adattate alla natura dei mali, dei temperamenti, e di ogni altra circostanza, nè più convenga tener composti i medesimi con regole fisse, ed invariabili nelle Spezierie.

Pur ciò non ostante fa d'uopo confessare, che non pochi medicamenti vi sono, i quali per la lunghezza del tempo, che richiede la loro preparazione, e per la loro virtù confermata da una lunga sperienza, meritano giustamente, che preparati per mano di abili professori possano trovarsi pronti per qualunque indigenza della inferma Natura Umana.

E se altro non fosse, giacchè per i miseri Mortali è pronta ad ogni momento una serie quasi immensa di mali, non è lieve consolazione per i medesimi, che pur medicamento anche questa può dirsi, il sapere, che anche molti medicamenti vi sono tutti in pronto per apprestar loro qualche sollecito soccorso, qualunque esso sia.

E' già qualche tempo, che mossa da tal riflessione l'Università degli Speziali di Siena prese la cura di far compilare un Ricettario, il quale esponendo con esatte descrizioni le formole dei medicinali composti più usati ai giorni nostri, servisse a tutti di norma per ben comporre, e con metodo uniforme i medesimi; ma pensò ancora saggiamente nello stesso tempo ad inserirvi una scelta di precetti, ed istituzioni atte a rendere abile ogni Speziale non solo per comporre, e preparare con le giuste regole dell' arte i medicamenti già noti, e comuni; ma qualunque altro eziandio, che bisognasse di nuovo, ed in varie forme comporre.

Anche questo ad alcuno potrà forse sembrare un oggetto inutile in questo secolo, in cui si trovano tanti eccellenti Libri, che possono pienamente istruire in quest' Arte; ma se per poco facciasi riflessione alle molte, e diverse cognizioni, che necessarie sono per lo Speziale, e le quali con lungo studio, e fatica conviene attignere da più, e diversi Libri, e se la natura di questi per poco si consideri, la quale per lo più esige dal Lettore una dottrina, e capacità, che non si può, nè deesi pretendere da un giovane speziale, non potrà biasimarsi la premura dell' Università predetta di procurare ai suoi Socj in un solo libro la loro più necessaria libreria.

Ottenutone prima l' assenso dall' amplissima Facoltà, e Collegio dei Medici, e Filosofi di questa Città fu compilato il presente Libro col metodo, in cui vedesi, e susseguentemente dalla stessa Facoltà, e Collegio fu interamente approvato.

Fu scritto in Lingua Toscana, non essendosi creduto, come a torto ad alcuno forse sembrar potrebbe, che la detta Lingua

possa in conto alcuno avvilire la nobiltà della Medicina, molto più che il buon senso, e la Natura stessa c' insegna a parlare, e scriver ciascuno nella propria Lingua nativa.

Sono state omesse le cifre già dagli Antichi usate per denotare non solo il peso, ma la qualità ancora di molti medicamenti, e ciò si è fatto per torre l' occasione di qualunque equivoco, che potesse prendersi in cosa tanto importante, giacchè spogliata la Medicina di quell' aria misteriosa, di cui per tanto tempo fu rivestita, può dirsi francamente, che tutta semplice proceda ai giorni nostri per le sole vie della verità.

Quantunque poi realmente possa dirsi imperfetta la ordinaria divisione della Farmacia, in Galenica, e Chimica, ciò non ostante senza esaminare scrupolosamente il merito di tal divisione ormai quasi da tutti adottata, e potendosi all'ingrosso ben distinguere i Medicamenti, che all'una parte appartengono piuttosto che all' altra, sono stati ancor quivi divisi in Medicamenti Galenici, e Medicamenti Chimici; e siccome il fine principale di quest' Opera è stato d' istruir lo Speziale a ben comporre, e preparare qualunque medicamento, ancorchè non descritto, perciò avanti alla serie dei Medicamenti Galenici è stata premessa col titolo d' Istituzioni di Farmacia *una scelta di precetti, che più appartenessero a questa parte, e similmente si è fatto precedere alla serie dei Medicamenti Chimici col titolo di* Elementi di Chimica *un compendio dei principj più interessanti di questa scienza.*

Quindi è, che diviso il Libro in due Tomi, il primo di essi comprende le prime due parti, che alla Farmacia Galenica appartengono, e la parte terza, e quarta, spettanti ambedue alla

Chimica, formano il secondo Tomo, nel quale in modo di Appendice è stato aggiunto un Catalogo delle Droghe medicinali più usate, e per le quali si richiede maggiore attenzione.

In questo Catalogo sono state accennate le respettive qualità, e virtù di ciascun semplice medicamento, si è accennata la dose di quei, che per bocca si prendono, e sono stati messi in vista i segni della loro respettiva perfezione, come ancora delle diverse loro adulterazioni, a cui soggetti esser possono o per natura loro, o per malizia dei Mercatanti. Non si è pur trascurato di additare quelle Droghe, che ordinariamente è permesso sostituire ad altre, che a noi son rare, o più non ci pervengono, e di notare finalmente tutto ciò, che è sembrato più interessante, e degno di osservazione.

Non è però questo Ricettario Sanese un libro originale, che contenga nuove osservazioni, e scoperte, ma è soltanto una raccolta di tutto ciò, che è stato creduto più necessario a sapersi dagli Speziali di questa Città, e suo Stato, e che dai migliori, e più accreditati Scrittori di questo genere è stato fin' ora pubblicato in molte delle loro Opere.

Nè si vuol già defraudare il merito dei suddetti Scrittori, di cui principalmente è stato fatto uso per la presente compilazione, che anzi è tanta la stima che si ha dei medesimi, che i loro nomi, piuttosto che oscurare il nostro libro, credesi, che siano per dare al medesimo un maggior pregio, e valore.

Noto abbastanza è il credito del Libro pubblicato non sono molti anni col titolo di Elementi di Farmacia teorica, e pratica *dal Sig. Baumè a Parigi, e le tre successive edizioni fattene in detta Città nel corso di pochi anni, come ancora la Tradu-*

zione in lingua Italiana pubblicatane in Venezia nell' anno 1773. ne testificano abbastanza il pregio.

Questo pertanto è il Libro, da cui per la massima parte sono estratte le nostre Istituzioni di Farmacia, e moltissime altre notizie sparse in tutta l' Opera.

Per la descrizione poi, e disposizione delle formole dei Medicinali composti è servito di norma principale il purgatissimo Antidotario Bolognese, *fattevi soltanto alcune poche variazioni, che si è creduto convenire alla natura del nostro Libro, ed all' uso della nostra Città, il quale pure è servito di regola per la scelta dei medicamenti. Nè per tale oggetto è stato omesso di tenere avanti agli occhi l' antico Ricettario Sanese manoscritto, già compilato dall' Amplissima Facoltà, e Collegio dei Medici di questa Città fin dall' anno* 1685. *come ancora le più rinomate Farmacopee di altri Paesi, come quella di Londra, di Edimburgo, il Lessico del Sig. Capello Veneziano, ed altri consimili libri.*

I termini dell' Arte, e la maggior parte dei vocaboli gli ha somministrati il Ricettario Fiorentino della edizione dell' anno 1567. *legittimo esemplare su questo proposito.*

Per quanto spetta alla Chimica sono state adottate le dottrine sparse in più e diverse Opere dei celebri Sigg. Macquer, Baumè, Cartheuser, e di alcun altro Chimico dei più accreditati, e per la cognizione finalmente delle droghe semplici hanno somministrato le necessarie notizie il dotto Trattato della Materia Medica di Geoffroy, il Dizionario delle Droghe del Lemery, e qualche altro Scrittore di Storia Naturale.

Il giusto, e ragionevole amor della Patria non ci permette

in fine il passar sotto silenzio un Manoscritto, che abbiamo in Siena, ed il quale molti lumi ha somministrato per la compilazione del nostro Libro. E' questo un Trattato di Farmacia con le regole di ben preparare, e comporre i Medicamenti più usati in questa Città, composto sul principio del corrente secolo da Jacinto Marchi, Maestro allora di Spezieria nel Regio Spedal Grande di Siena, ed Uomo quanto abile, ed esatto nella sua professione, per il qual motivo non isdegnarono di conversar con esso lui familiarmente, e conferire il Celebre Dott. Pirro Maria Gabbrielli, ed altri Medici Sanesi di conto, suoi contemporanei, altrettanto ingenuo, e di animo buono, come ce lo dimostra il di lui ultimo Testamento fatto nell' anno 1736., in cui per Legato lasciò alla Spezieria dello Spedale suddetto, per comodo, ed istruzione dei Giovani Studenti in detto luogo, non solo il Manoscritto sopracitato, ma alcuni altri ancora da esso con molta fatica, e dopo una lunga sperienza composti.

Se gli Speziali di Siena, ai quali specialmente è diretta quest' Opera, gradiranno la medesima, e ne trarranno quel profitto, che può loro arrecare, avrà l' Università ottenuto l'intento, che si era proposto, di procurare cioè il decoro della Professione, ed i vantaggj della Umana Società.

AL BENIGNO LETTORE

GLI EDITORI SANESI.

RIproducesi ora finalmente per la Seconda volta dopo il breve giro di presso che 18. Anni il Ricettario Sanese, che vide con tanto applauso la luce nell'anno 1777.

Inopportunamente e troppo ci dilungheremmo, se tutti annoverar ne volessimo i pregi, che sono omai troppo noti non solo in Toscana, ma in Italia tutta e fuori di essa ancora: ci basterà solo il dire, che Esso è parto di lunghe e penose osservazioni e fatiche fatte da vari Professori, Medici, e Filosofi della nostra Città, che ne sono stati in vari tempi l'ornamento e lo splendore. Ne fu allora per ordine del Collegio Medico affidata e commessa la compilazione al Sig. Giovanni Domenico Olmi, soggetto troppo noto pe' suoi meriti e virtù, e uno dei più abili Speziali, il quale non risparmiò nè tempo, nè fatica per ridurlo a quella maggiore perfezione, che puossi nelle umane cose desiderare, e per quanto ci sembra, mirabilmente vi è riuscito. Le continue e premurose ricerche, che per ogni dove ci venivano fatte, e l'essere stati ormai esauriti gli esemplari tutti della prima edizione, ci hanno mossi a fare istanza al Collegio medesimo per questa nuova edizione, e ci è stato begnignamente concesso di poterla eseguire. Non fummo già noi stimolati da un vile interesse, che suol essere il più delle volte la molla delle umane operazioni, ma sì bene animati da un vero spirito patriottico, non parendoci cosa conveniente e ben fatta, che fuori della Città nostra dovesse farsi la nuova Edizione, come si meditava di fare. Ciò fu da noi esposto al Collegio medesimo, che graziosamente ci accordò di farne la ristampa, e deputò a tale effetto quattro Medici, i quali vi hanno inserito quelle addizioni, che sono loro sembrate più opportune e necessarie e di maggiore uso e comodo dei Giovani Speziali, in grazia dei quali particolarmente è stato compilato, e di cui era certamente mancante la prima Edizione.

Accogli adunque benignamente le nostre Tipografiche cure, e sii persuaso che favoriti dall'esito saremo ad altre simili intraprese eccitati.

APPROVAZIONE

NOi infrascritti Medici Fisici Deputati dall' Amplissimo Collegio de' Sigg. Filosofi, e Medici di questa Città di Siena a forma della Deliberazione de' 7. Agosto 1794. per la Revisione della Seconda Edizione del Ricettario Senese da farsi dai Signori Stampatori Luigi, e Benedetto Bindi, avendo letta, considerata, e confrontata la parte Galenica, e Chimica del suddetto Libro colla prima Edizione, l'abbiamo ritrovata similissima ed uniforme sì nella carta, che carattere alla medesima secondo il convenuto, e gli ordini della Deliberazione sopracitata, alla riserva di alcune aggiunte consistenti in Ricette, le quali per altro giudichiamo necessarissime, e utilissime pel pubblico vantaggio, e delle quali era mancante l'Edizione del 1777, potendo le medesime servire ad accrescere il pregio al Ricettario medesimo, e perciò siamo d'unanime sentimento, che possa permettersene la pubblicazione, ed in conferma della nostra approvazione ci soscriviamo di propria mano.

Dalle nostre Case 27. Giugno 1795.

Dott. Pietro Paolo Minutelli Mano Propria
Dott. Antonio Mancini M. P.
Dott. Gio. Battista Giannozzi M. P.
Dott. Benedetto Sabbatini M. P.

Concorda coll'originale agli Atti del Collegio Medico. In Fede

Siena dal Collegio suddetto 28. Luglio 1795.

D. Sebastiano Palagi Cancelliere.

ISTITUZIONI
DI
FARMACIA

CAPITOLO I.

Della Farmacia in generale.

TOsto che i primi Uomini della Terra, fragili per natura loro, e mortali, sedotti dalle proprie passioni lasciarono quel semplice tenor di vita, a cui con sicure voci chiamavali la Natura, e si abbandonarono alla intemperanza, all' ozio, ed all'inquieti pensieri, allora fu specialmente, che, aggiunte nuove cagioni alle naturali, e necessarie della distruzione del loro corpo, furono sorpresi da moltissime interne malattie, e si trovarono nella necessità di studiare, e procurarsi certi mezzi, ed ajuti per opporsi alle medesime, onde unitamente ebbero il loro principio le nobilissime Arti della Medicina, e della Farmacia. E siccome presto deviò in tal guisa l'Uomo, potrà giustamente dirsi esser la origine di queste due Arti poco meno antica degli Uomini stessi. Per quanto apprendiamo dalla Storia, i primi, che all'una si applicarono, esercitavano insieme anche l'altra sino a tanto che essendosi moltiplicate le umane cognizioni, ed essendosi molto estesa la Medicina, fu questa divisa in tre parti, nella Dietetica cioè, Farmaceutica, e Chirurgi-

na, lo che, secondo il detto di Cornelio Celso, accadde verso i tempi d'Herofilo, ed Erasistrato, celebri Medici, che vissero circa trecent'anni avanti a Gesù Cristo.

Fu detta Farmaceutica quella parte, cui spettava la preparazione dei medicamenti dalla parola *Pharmacum*, che derivante dalla Greca Lingua significa medicamento; onde l'arte, che ciò insegnava, fu detta Farmacia, e quegli che preparavano, o vendevano i medicamenti, furono nominati *Pharmaceutæ*, *Pharmacopæi*, *e Pharmacopolæ*. In oggi presso di noi quelli, che esercitano quest'arte, di preparare cioè, e vendere ancora i medicamenti, sono comunemente conosciuti sotto il nome di Speziali dal nome di Spezierie, o Spezie dato alla maggior parte delle droghe forestiere di odor grato, ed aromatico, le quali servono di un grand'uso non solamente per le vivande, ma ancora per i composti medicinali.

Ciascun può conoscere, essere il fine di quest'arte lo stesso che quello della Medicina in genere, la salute cioè del Corpo Umano, fine per dire il vero utilissimo, e sommamente nobile, per lo che all'esercizio della medesima fa d'uopo che siano destinati gli Uomini più onesti, i quali distinguendo la loro arte da una vil mercatura, ed avendo in mira la nobiltà, ed importanza del fine suddetto sappiano decorosamente professarla, e con vantaggio della Umana Società.

In suo principio ristringevasi la Farmacia nella cognizione dei semplici medicamenti, e dava i precetti soltanto per unirne più, e diversi insieme, e farne un sol composto; ma in progresso di tempo avendo gli uomini acquistate nuove cognizioni per mezzo della Chimica, si cominciò a far uso di questa per servi-

zio della Medicina col separare diverse sostanze da un sol corpo naturale; onde da alcuni fu divisa la Farmacia in due parti, cioè in Farmacia Galenica, e Farmacia Chimica. Vero si è per altro, che simil divisione non è molto convenevole; imperciocchè difficilmente può stare una di queste parti separata dall'altra, ed è facile il conoscere, che la sola Galenica senza un qualche soccorso della Chimica non potrebbe fare se non che mescolanze informi, e mal combinate, come facevansi ne' secoli d' ignoranza, quando la Medicina era priva di un tal soccorso.

Nulladimeno seguendo noi in qualche maniera la predetta divisione faremo adesso parola delle operazioni spettanti alla prima, e ci riserberemo a trattare a suo luogo della seconda.

Ebbe il nome la Farmacia Galenica dal celebre Medico Galeno, come quella, che era soltanto praticata ai tempi del medesimo, il quale in essa fu uno dei più versati, e che più d'ogni altro ce ne ha lasciati scritti i precetti.

L'oggetto di questa parte di Farmacia sono tutti i corpi naturali atti alla Medicina, e le operazioni principali della medesima possono ridursi alle quattro seguenti.

I. La Cognizione dei medicamenti semplici

II. La Elezione dei medesimi

III. La Preparazione

IV. La Composizione, o sia la maniera di mescolarne più, e diversi insieme per farne i medicinali composti.

Queste quattro principali comprendono poi sotto di loro molte altre operazioni, come a suo luogo vedremo.

CAPITOLO II.

De' Vasi, e Strumenti, che servono alla Farmacia.

I Vasi, che servono alla Farmacia possono dividersi in due spezie. Gli uni possono dirsi strumenti, che servono alla preparazione, e composizione dei Medicamenti; gli altri sono impiegati solamente per la conservazione dei medesimi.

Tanto gli uni, che gli altri sono di materie diverse, come di metallo, di marmo, di legno, di vetro, di majolica, o terra invetriata, e sono parimente di molte, e diverse forme, onde diversi nomi hanno ricevuto. Più facilmente colla pratica può lo Speziale venire in cognizione di tutti i vasi, e strumenti necessarj alla Farmacia, che per mezzo delle descrizioni, che dar se ne potessero, e le quali troppo in lungo ci porterebbero senza profitto alcuno. Riserbandoci adunque a far menzione di molti, quando si tratterà delle particolari preparazioni, e composizioni dei medicamenti, ci ristringeremo adesso a notar solamente alcune necessarie cautele da osservarsi su questo proposito, sì rispetto alla forma dei vasi, come alla materia, di cui son fatti.

Merita attenzione la forma dei vasi per la manipolazione di alcuni medicamenti. Gli empiastri per esempio, o cerotti, in molti dei quali ha luogo il Lithargyro, o altre preparazioni del piombo, debbono cuocersi in caldaje di figura tonda a guisa di un emisfero, affinchè le dette materie pesanti possano sempre nel corso della cottura cadere nel centro del fondo del vaso, e di lì possano esser continuamente sollevate per

mezzo della spatola, o spoletto; poichè altrimenti se il fondo del vaso fosse piano, e potessero in conseguenza cadere le dette materie per tutte le parti del medesimo, vi potrebbe con facilità restar sempre qualche parte, in cui le medesime non venissero rimenate tanto spesso, quanto basti, ed in tal caso unite le dette preparazioni del piombo colle materie grasse, in cui sono, soffrendo un calore continuato, e maggiore del dovere, resusciterebbero con facilità sotto la forma di metallo, ed allora non sarebbero più in istato di sciogliersi, e combinarsi cogli olj, o grassi, conforme è necessario.

I vasi, che servir debbono alla svaporazione de' liquori, è necessario che abbiano la bocca larga quanto il vaso stesso, affinchè più facilmente, e più presto la medesima si eseguisca; all'incontro poi i vasi destinati a conservare tutti quei medicamenti spiritosi, che facilmente esalano, ovvero con facilità ricevono qualche alterazione dall'aria, fa d'uopo che sieno di bocca stretta, e che possano agevolmente turarsi, e con esattezza; onde per simil ragione anche i Giulebbi, e gli Sciroppi è ben fatto il riporgli in vasi di vetro così formati, affinchè l'aria non induca ne' medesimi quelle alterazioni, alle quali spesso van sottoposti.

Nè di minore importanza sono le cautele da osservarsi rispetto alla materia dei vasi nella preparazione, e conservazione dei medicamenti destinati a prendersi per bocca, come in ispecie sono tutte le sostanze acide vegetabili, per le quali non sono praticabili, se non con gran riguardo i vasi di piombo, di stagno, e particolarmente di rame, e di ottone, essendo questi metalli in istato di esser corrosi dalle dette sostan-

ze acide, specialmente quando a lungo nei medesimi si trattengono, il che potrebbe fare acquistare delle perniciose, e ancor mortifere qualità ai detti medicamenti. E per quanto vi sieno molti, che dicano non esser tanto pericoloso quant'uno crede l'uso di tal sorta di vasi, sarà sempre vero, che i suddetti metalli, ed il piombo, e rame in ispecie, ridotti che sieno in ruggine, o in calce, ovvero in istato salino, sono micidiali per gli uomini, e se qualche volta non producono sensibilmente i loro effetti, ciò non prova il contrario.

Imperciocchè talvolta la robustezza del corpo supera la forza della piccola quantità del veleno, la quale forse saria sensibile ad altro corpo più delicato; altre volte accade, che essendo uniti questi veleni a medicine purganti portin seco loro il rimedio; e talvolta ancora può darsi, che gli effetti perniciosi sieno insensibili, essendo cosa nota, che tali veleni in alcune occasioni hanno prodotte delle lente malattie di languidezza, le quali, ancorchè insensibilmente, conducono al sepolcro.

Sarebbe ancor desiderabile, che fossero per l'uso della Farmacia sostituiti i mortaj di ferro a quelli, che comunemente si usano di bronzo; ma per lo meno è cosa necessaria non servirsi di questi per ridurre in polvere certe sostanze terrestri, o metalliche, che più facilmente gli consumano, e logorano portando via seco delle particelle dei medesimi, come ancora le sostanze saline, e cose simili, le quali devono macinarsi o ne i mortaj di vetro, o sù le tavole, o mortaj di porfido, o altra pietra del genere delle vetrificabili più dure, non essendo da usarsi a tale oggetto le pietre calcarie, ed il marmo stesso di simil genere.

I vasi, che servono alla conservazione de' Medicamenti, sono ordinariamente, o di vetro, o di majolica, o di legno. Questi ultimi vengono destinati a custodire le droghe semplici secche; quelli di majolica servono per gli elettuarj, gli opiati, le confezioni, le pillole, gli unguenti, gli estratti, e simili; e finalmente in quelli di vetro si conservano tutti i liquori, ed in ispecie gli spiritosi. Non è da seguirsi l'uso di custodire la Triaca, il Mitridato, e simili medicamenti in vasi di piombo, come facevano gli Antichi, credendo, benchè erroneamente, che tal metallo possedesse una natural freschezza adattata a impedire la dissipazione delle parti più volatili di queste sostanze; ma più sicuro metodo sarà sempre conservar tali medicamenti in vasi di majolica, o terra ben vetriata, e così sfuggire il pericolo, che porta seco il piombo, conforme si è detto, qualora sia corroso, e ridotto in calcina.

De' vasi poi, e strumenti, che più specialmente appartengono alla Chimica, si dirà a suo luogo quanto sarà di mestiere.

CAPITOLO III.

De' Pesi, e Misure, che sono usate presso di noi nella Farmacia.

IL minimo peso è il Grano, che equivale al peso di un grano d'Orzo di mediocre grossezza, e si scrive così - - - gr. j.

Lo scropolo, che pesa grani venti quattro, e si scrive in questa maniera - - - - - - - - - - - - - - - - - ℈ j.

La Dramma pesa scropoli tre, e si scrive in questo modo - - - - - - - - - - - - - - - - - ʒ j.

L'Oncia pesa dramme otto, e si scrive in questa maniera - - - - - - - Onc. ovvero S ovvero ℥ j.
La Libbra pesa once dodici, e si scrive Lib. j., o - - ℔. j.
La metà di ciascuno dei suddetti pesi, cioè il mezzo scropolo, la mezza dramma et: c: si scrive con le proprie, e respettive cifre, ed appresso *ss.* che significa *semis*, cioè mezzo.

Le misure non debbono impiegarsi nella Farmacia, se non per l'acqua, o per i liquori, che appresso a poco hanno lo stesso peso, ovvero per le cose soltanto, in cui non è necessaria un'estrema esattezza, ma i medicamenti d'importanza convien dosargli in peso, e non in misura.

Qualche volta viene ordinato un bicchiere di qualche medicina, in latino *Cyathus*, e questo dee intendersi, che contenga tre, o quattr'once circa.

Similmente il Cucchiajo, o Cucchiajata, in Latino *Cocleare*, dee contenere circa una mezz'oncia, e si scrive Cochl. j.

La minima misura de'liquori è la goccia, in latino *Gutta*, e questa dee equivalere in peso al grano, e si scrive Gut. j.

Il Fascicolo, ovvero Bracciata, in Latino *Fasciculus*, contiene quanto può prendersi con un braccio ripiegato, e si scrive Fas. j.

Per Manipolo, o Manata, ovvero Manciata, in latino *Manipulus*, debbe intendersi quanto una mano può contenere, e si scrive - - - - - - - - - - - - - Man. ovvero M. j.

Il Pugillo, o Pizzico, in Latino *Pugillus*, è quella quantità, che si piglia con tutte e cinque le punte delle dita congiunte, e scrivesi - - - - - - - - - - - Pug. ovvero P j.

Si usano ancora nelle Ricette alcune abbreviature di parole, le più comuni delle quali sono le seguenti.

N. si-

N. significa numero, che viene usato quando si prescrivono certe cose, che possono numerarsi, come le frutta, e simili.

Ana, ovvero *a a*, o pure *a* significa, che di ciascuna delle cose sopra indicate se ne prenda quella quantità, che si accenna.

P. Æ significa *partes æquales*, parti eguali.

Q. S. significa *quantum satis*, cioè quanto basti.

Q. V. *quantum vis*, cioè quanto si vuole.

Q. L. *quantum libet*, cioè quanto piace.

M. significa molte volte *misce*, cioè mescola insieme, unisci.

R. significa *recipe*, prendi.

F. significa *fiat*, si faccia.

S. A. *secundum artem*, secondo l'arte, che alcuni esprimono ancora *ex arte*, ovvero *ex lege artis*.

B. A. significa *balneum arenæ*, bagno d'arena.

B. M. significa *balneum mariæ*, bagno maria.

p. p. significa *præparatum*, preparato.

CAPITOLO IV.

Della Cognizione de' Medicamenti semplici.

LA cognizione dei medicamenti semplici è quella parte di Storia Naturale, che appartiene alla Medicina, e comunemente le si dà il nome di Materia Medicinale. Può dirsi che sia questa il fondamento della Farmacia, e dee necessariamente precedere a tutte le altre parti.

Chiamasi medicamento tutto ciò che può mutare la depravata costituzione del Corpo Umano, e ridurla in migliore stato.

Altri sono i medicamenti semplici, altri i composti. Si dicono semplici quelli, che spontaneamente, e col solo benefizio della Natura si producono, e composti quelli, che per umana industria si formano colla mescolanza di più semplici insieme.

Trattasi in questo luogo solamente dei medicamenti semplici, il numero dei quali quasi immenso vien compreso comunemente, come si è detto, sotto il nome di Materia Medicinale.

Le principali differenze dei medicamenti semplici si desumono o dalla loro materia, o dalle loro facoltà.

Le prime è necessario, che siano note agli Speziali; le altre sembra che ai Medici piuttosto appartengano.

Rispetto alla materia si distinguono generalmente i medicamenti in tre classi, cioè in Minerali, in Vegetabili, o Piante, e in Animali.

La prima Classe comprende tutti i Fossili, o siano quei corpi naturali, che di sotto terra si cavano, cioè le Acque minerali, le Terre, le Pietre, i Sali, gli Zolfi, i Bitumi, le Concrezioni Metalliche, ed i Metalli.

Nella seconda son comprese le Piante, o siano tutti i Vegetabili, e ciascuna di loro parte, cioè le radici, i legni, le scorze, le foglie, le gemme, o siano occhi, i fiori, i frutti, i semi, ed i sughi tanto liquidi, che concreti, ed ogni altra cosa, che dalle piante può cavarsi.

Compongono finalmente la terza tutti gli Animali, che da alcuni si dividono in cinque generi, cioè Insetti, Pesci, Amphibj (così detti dai Greci, e dai Latini Ancipiti, ed Ambigui), Uccelli, e Quadrupedi, considerando poi a solo l'Uomo, che per la sua nobiltà superiore di gran lunga a tutti gli

altri animali non sembra che meriti di star confuso nella general divisione dei medesimi. Di tutte le specie degli Animali, che sono in uso per la Medicina, o si prende il tutto, o qualche parte solamente, ovvero gli escrementi.

E' necessario pertanto, che lo Speziale conosca ciascun semplice medicamento, ne sappia i nomi, le proprietà, le differenze per poter discernere l'uno dall'altro, e ne abbia in somma tutte quelle notizie, che sono necessarie. Attesa poi l'estensione della Materia Medicinale, e la difficoltà di tenere a memoria l'immenso numero di cose che comprende, dovrà ancora il diligente Speziale provvedersi di alcuno dei migliori Autori, che ne hanno scritto, come il *Lemery* nel suo Dizionario delle Droghe, il *Geoffroy* nel suo Trattato *De Materia Medica*, il Sig. *Valmont de Bomare* nel suo Dizionario ragionato di Storia Naturale, e simili altri, di cui non è scarso il secol nostro.

Finalmente, siccome molti dei semplici medicamenti sono a noi portati da lontani paesi, e debbono per conseguenza passare per molte mani avanti di pervenirci, accade spesse volte che siano falsificati per la malizia dei Mercatanti, i quali procurando soltanto o di coprirne artificiosamente i difetti, o di accrescerne la quantità con altre cose di minor valore non pensano in conto veruno alle alterazioni, che loro apportano, ed ai danni, che ne possono derivare per la Umana Società. Quindi è che il buono Speziale fa d'uopo, che abbia notizia ancora di queste, e simili fraudi per poterle schivare, quantunque vi sieno delle droghe medicinali, di cui è quasi impossibile il conoscerne la falsificazione. Additeremo le più comu-

ni, e che possono essere di maggior pericolo, nel Catalogo delle droghe medicinali più usate in fine del presente libro.

CAPITOLO V.

Della Elezione dei Medicamenti semplici.

DOpo che lo Speziale sarà a bastanza instruito nella cognizione dei semplici medicamenti, dovrà sapere scegliere fra i medesimi i migliori, e più adattati a seconda del fine, cui vengono dal Medico destinati, conoscere i segni della respettiva bontà loro, e perfezione, distinguer le parti loro più efficaci dalle inutili, o meno attive, finalmente aver contezza del modo, tempo, e luogo, in cui fa d'uopo provvedergli, e tutto questo è ciò, che comprende questa parte di Farmacia.

Per la elezione dei medicamenti forestieri, che non si trovano nei nostri paesi, non può prescriversi regola alcuna circa il tempo, e luogo conveniente per provvedergli, ma bisogna saper conoscere la bontà loro per i detti degli Scrittori, e per certi segni generali, come il sapore, odore, e colore, i quali ci possono agevolmente dimostrare, se in buono stato sieno conservati. Accenneremo i più importanti di questi segni, quando si farà particolar menzione delle Droghe semplici nel catalogo, che di sopra si è detto.

Per quei medicamenti poi, che da per noi convien procurare nei nostri paesi, è cosa molto essenziale, che si sappiano le regole più sicure su la scelta da farsene, e per il tempo, e luogo di provvedergli per assicurarsi della loro maggior virtù. Quelle, che noi quì in generale esporremo, non saranno già le

regole capricciose degli antichi, appoggiate per lo più agl'influssi delle Stelle, e de' Pianeti, ma saranno dedotte dalle osservazioni dei migliori Autori, e dai principj della più retta Fisica.

CAPITOLO VI.

Regole generali sù la scelta dei semplici Medicamenti.

IN generale è cosa di somma importanza prendere per l'uso della Medicina sì le piante, che gli animali, ovvero le loro parti, quando sono nella loro maturità, e vigor maggiore.

Debbonsi sceglier sempre quelle sostanze medicinali, che più delle altre ritengono del proprio odore, sapore, e colore, rigettando quelle, che sono mal conformate o per malattie sofferte, o per qualche mostruosità, le quali cose possono alterare le proprietà loro, o comunicarne delle nuove.

Le piante, ovvero le loro radici, o i loro frutti sono migliori, e da preferirsi quando son cresciuti gli uni lontani dagli altri, poichè così si trovano meglio nutriti, più grossi, e con maggior forza, e virtù. Possiamo averne un esempio manifesto specialmente ne' frutti, i quali allorchè sono molti sopra una stessa pianta, per l'ordinario sono piccoli, e d'inferior qualità.

Debbono prendersi sì le piante, che gli animali ne' luoghi a loro nativi, essendo cosa nota, che trasportandosi dal proprio luogo, o clima in altro diverso per dar loro artificiosa coltura, o educazione, soffrono sempre delle alterazioni, e perdono spesso, o cangiano le loro proprietà, come specialmente accade in quegli animali, che dai paesi caldi si trasportano nei

freddi. Quindi è parimente, che le piante solite allignare ne' monti, si debbono cercare in tali luoghi, altre ne' colli, altre ne' piani, avvertendo fra queste di scerre sempre quelle, che sono ne' luoghi più asciutti, e lontani dai laghi, e dai fiumi, purchè non sieno quelle, che nascono solo in simili luoghi, come la Ninfea, il Tribolo aquatico, la Lenticchia palustre, e simili piante.

Non pertanto debbono prendersi tali regole con tutto il rigore, e senza restrizione alcuna; Imperciocchè per esempio le piante aromatiche de' nostri climi, allorchè sieno con diligenza coltivate in luoghi bene esposti, sono più odorose, e per mezzo della distillazione rendono maggior quantità d' olio essenziale, onde per conseguenza sono preferibili alle altre. Di tal sorta sono tutte le piante labiate, o piante cefaliche, come il Ramerino, la Salvia, la Melissa, e simili; come pure possono dirsi, che siano in questo caso le piante crocifere; poichè la Coclearia, il Rafano, e simili, coltivate che siano, hanno molto maggior virtù delle altre naturalmente cresciute.

Bisogna ancora nella scelta delle piante aver riguardo alla vicinanza delle altre, presso le quali sono cresciute; poichè quelle, che per natura loro si avviticchiano ad altre piante, possono per mezzo dei loro filamenti attrarre dalle medesime una porzione del proprio nutrimento, e partecipare per conseguenza delle proprietà di quelle; quindi è che per uso della Medicina si presceglie l' Epithymo cresciuto su 'l Thymo, la Cuscuta sopra il Lino, il Polipodio, ed il Vischio su le Querce.

Fa d'uopo in oltre avere in occhio il fine, cui vengono destinate le cose medicinali per distinguere in quale età, o stato

debbonsi pigliare; poichè una cosa medesima può destinarsi a diversi effetti secondo il diverso stato, in cui si trova, come per esempio i frutti allorchè sono immaturi possono impiegarsi per un effetto diverso da quello, che produrranno maturi, e lo stesso può dirsi di molte piante nascenti a distinzione delle medesime adulte. I liquori ancora vinosi, che per mezzo della fermentazione passano gradatamente da uno stato di combinazione in altro affatto diverso, ognuno ben vede, che diversi effetti produrranno secondo il grado, in cui si trovano della fermentazione predetta.

Spetta finalmente a questa parte di Farmacia il sapere qual sia la parte migliore, e più efficace di ciascun semplice medicamento, e per conseguenza quale debba prendersi, lo che specialmente abbisogna nella scelta delle piante, la maggior parte delle quali hanno una parte dotata di maggiori proprietà, e da preferirsi ad ogni altra; come per esempio l'Anici, il Finocchio, il Curiandolo, il Petrosellino, e simili, non danno altro che il seme per uso della Medicina; altre le radici, come la Valeriana, l'Angelica, l'Imperatoria, la Cinoglossa, la Genziana et. c., altre le foglie, altre il fiore, o altra delle loro parti.

CAPITOLO VII.

Regole generali per il tempo di corre le piante.

QUelle piante, che si vogliono seccare per conservarle, bisogna corle, quando le sono appunto fiorite, in tempo asciutto, e sereno, e nell'ora del giorno che le non sieno molli dalla rugiada, nè secche dal sole oltre a modo. Deb-

bonsi elegger quelle, che nella spezie loro sieno ben nodrite, o vigorose, lasciando quelle, che sono eccessivamente grandi, e troppo piccole, e stentate. Si adoperano ordinariamente le cime delle piante, in latino *summitates*, con le foglie, e fiori, che sono in esse.

Fu osservato dal Sig. Boulduc a Parigi nell'esaminar molte piante in diversi tempi, che la Borrana, e quasi tutte le piante ad essa congeneri, allorchè sono nascenti, contengono solamente un sal vetriuolico con base terrestre, e piccolissima quantità di Nitro; ma a proporzione che esse crescono, si augumenta in loro sempre più la quantità del nitro fino a tanto che principiano a fiorire. Da tale osservazione ne risulta, che simili piante nascenti debbano aver virtù diversa da quella, che possono avere già adulte; onde sembrerebbe ben fatto impiegar nell'inverno le piante colte nella passata estate, e seccate con diligenza, ovvero l'estratto del sugo loro piuttosto che usar quelle fatte con artifizio nascere, e che ordinariamente d'altro non sanno, se non del letame, sul quale sono cresciute.

Tali sono ancora le piante crocifere, e la maggior parte delle piante aromatiche rispetto ai diversi sali, che contengono nelle loro diverse età, onde fa di mestiere corle sempre quando sono perfettamente mature.

Non è pertanto generale questa regola per tutte le piante, essendovene alcune, che sono salutari quando son tenere, come le foglie di Malva, e di Altea, le quali solamente nella loro gioventù sono emollienti. Sappiamo ancora in prova di questo, che i Negri nell'America si nutriscono senza soffri-

re

re alcuno incommodo con le foglie d'una specie di Apocino, allorchè sono tenere, e che divengono le medesime per loro un potente veleno quando son giunte alla maturità.

Finalmente fra le piante acri sono da preferirsi quelle, che nascono sù le riviere del mare, essendo queste più attive, ed efficaci di quelle, che altrove sono cresciute.

CAPITOLO VIII.

Del tempo di corre le foglie.

IL tempo più idoneo per corre le foglie è quando principiano le piante a fiorire, e per lo più si pigliano, come di sopra si è detto, le cime con le foglie, ed i fiori.

Debbonsi però eccettuare per alcuni usi quelle piante, le foglie delle quali divengono legnose a proporzione, che compariscono i fiori; tali sono la Cicorea, il Cavolo, l'Eupatorio, il Lapazio, o sia Rombice, la Piantaggine, e simili. Le foglie ancora di Malva, e di Altea, conforme si è detto, si debbon corre allorchè sono tenere, se si vogliano emollienti.

Vi sono alcune piante, le quali non producono fiori, almeno sensibilmente, perciò dovendosi prescrivere il tempo di corre le loro foglie, convien dire, che questo sia quando le sono nel loro maggior vigore.

CAPITOLO IX.

Della elezione dei Fiori.

POchissimi sono i fiori, i quali si debbono corre in boccia avanti che s'aprano, come sono specialmente le Rose rosse, o Provenzali; gli altri si colgono quando cominciano ad aprirsi, e che non sieno appassiti; poichè quelli, che sono del tutto aperti hanno minor virtù, e meno ancora quando cadono da loro medesimi.

Vi sono molti fiori, l'odor de'quali risiede nel calice, e non ne'petali, o siano le foglie de'fiori medesimi; tali sono sopra tutti quegli delle piante labiate, i quali o non hanno odore alcuno, o se ne hanno qualche poco, questo vien loro comunicato dai calici. Le piante di questa classe sono il Ramerino, lo Spigo, la Salvia, e simili. Colti i fiori di queste piante staccati dai loro calici, e seccati non danno odore di sorta alcuna nè pure col mezzo della distillazione; mentre all'opposto i calici senza i fiori sono odorosissimi, e stillata sopra i medesimi l'acqua vien molto aromatica, e carica d'olio essenziale. Per lo che volendo aver simil fiori con tutta la loro virtù, conviene serbargli uniti ai loro calici. Vi sono all'opposto dei fiori, che non hanno calice, e ciò non ostante tramandano grand'odore. Tali sono i liliacei, come i Gigli bianchi, e gialli, il Giacinto, il Narciso, e molti altri. Il tempo, in cui hanno maggiore odore è un poco innanzi che s'aprano, cioè nel tempo della loro fecondazione. Tutti questi fiori sottoposti alla distillazione rendono dell'acque molto

odorose, ma nulla d'olio essenziale, il quale probabilmente per la propria sottigliezza, e fluidità resta mescolato, e disciolto nell'acqua, con la quale stilla. Perdono questi fiori tutto il loro odore, quando si seccano, onde fa di mestiere impiegarli allorchè sono freschi. Con tal proprietà sono ancora le Rose incarnate, e le muschiate, o maschine volgarmente dette; ma al contrario le Rose rosse, o Provenzali hanno fresche poco odore, e molto ne acquistano nel seccarsi, conservandosi per più anni con odore, e colore quando sieno state colte avanti di sbocciare. Le Viole mammole si debbono corre ne' boschi, e nelle campagne in tempo secco, e che non siano scolorite, nè dalle pioggie, nè dal troppo sole.

Rispetto a quei fiori, che per la loro piccolezza sarebbe difficile il corre separati dalla pianta, ordinariamente si prendono le cime della medesima con i fiori, e foglie, come per esempio le cime dell'Assenzio, della Querciuola, dell'Hyssopo, dell' Eufrasia, dell' Iva-artetica, del Fumosterno, della Maggiorana, del Thymo, dell'Iperico, dello Scordeo, e simili.

CAPITOLO X.

Della elezione dei Frutti.

SI adoprano i Frutti per uso della Medicina o freschi, ovvero secchi. Si debbono corre in quei luoghi, dove le piante loro sieno in perfezione, ed il tempo di corli è quando sono maturi, avanti che comincino a diventar mezzi. Debbonsi elegger quelli che sono più pieni, e vigorosi, e che sieno di fresco seccati, se parlasi dei forestieri, avendo ancor riguardo

alle loro altre qualità, e segni loro proprj, cioè al sapore, odore, e colore, come ancora che non sieno intarlati in modo alcuno, o altrimenti guasti. Rispetto ai frutti nostrali, che si vogliono seccare per conservargli, debbono in tal caso esser colti un poco innanzi della loro perfetta maturità; poichè aspettando che fossero nell'ultimo grado della medesima, stenterebbero molto a conservarsi per un'anno in buono stato.

CAPITOLO XI.

Della elezione dei Semi.

L'interna sostanza delle semenze non è in tutte della stessa natura, onde giudiziosamente da alcuni sono stati divisi i semi in tre classi, cioè Semi oliosi, ovvero emulsivi, Semi farinosi, e Semi secchi, oppur legnosi.

I semi oliosi propriamente detti sono quelli, da cui può cavarsi dell'olio per espressione, e siccome la maggior parte di questi hanno unitamente coll'olio un sugo mucellagginoso, perciò son detti ancora emulsivi. Tali sono i semi di Poponi, di Cetriuoli, di Zucche, le Mandorle, le Noci, ed ancora le semenze delle piante aromatiche, come quelle d'Anici, di Cymino et. c.

Semi farinosi son chiamati il Grano, l'Orzo, le Fave, i Lupini, e simili, la di cui interna sostanza è composta di una materia mucillagginosa perfettamente secca, e che facilmente si riduce in polvere, o farina.

Finalmente i semi secchi sono quelli, i quali sono per così dire legnosi in tutta la loro sostanza, e che polverizzandoli con

difficoltà può separarsi la loro parte interna dall'esterna, essendo ambedue ugualmente legnose. Tali sono i Curiandoli, il Seme santo, e simili.

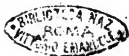
Dopo che si è sviluppato il germe nelle semenze oliose si osserva, che esse non contengono più il loro olio, como ancora i semi farinosi somministrano molto poca farina, e questa di cattiva qualità, dopo che hanno germogliato.

Si colgono i semi quando sono maturi innanzi che comincino a cadere dalle loro piante, le quali sieno nella respettiva perfezione, e si eleggono i più pieni, e meglio nutriti, che conservino l'odore, e sapore della loro specie perfettamente.

I semi dei grossi frutti carnosi debbono dai medesimi separarsi quando sono maturi; poichè altrimenti con la loro polpa facilmente si corrompono.

Debbono conservarsi i semi entro al loro natural guscio o buccia, che molto può conferire alla più lunga conservazione.

Invecchiando i semi perdono molto della loro bontà; i Tarli, ed altri insetti gli rodono, ed uno ben si accorge della loro vecchiezza quando scuotendoli mandan fuori della polvere.

Le Mandorle dolci, ed anche le amare debbono eleggersi fresche, e ben piene, con la scorza fina, e gialla, intere, nè corrose dagl'Insetti, secche, e bianche nella loro interna sostanza, facili a rompersi, e che non sieno rancide; poichè quando le sono in tal cattivo stato rendono veramente per espressione maggior quantità d'olio, avendo allora perduta quasi tutta l'umidità, che si oppone in qualchè parte all'estrazione dell'olio medesimo, ma è però da avvertirsi essere sommamente pernicioso l'olio di tal sorta, che sia rancido, e

non dovrebbesi mai in conto alcuno impiegar per uso interno nella Medicina,

CAPITOLO XII.

Della elezione delle Radici.

DUe sono i sentimenti degli Autori circa il tempo, in cui debbono raccogliersi le radici delle piante. Il primo è quello di Avicenna, Dioscoride, e Galeno, i quali vogliono, che le radici si cavino di terra nell' Autunno o nel principio d' Inverno, dicendo, che a misura che le piante si seccano, ritirasi in gran parte il loro sugo nelle radici, le quali rimangono vive sotto terra, e sempre sono in istato di vegetare; ed in fatti si vedono molte piante, le quali ancor nell'autunno, e principio d' inverno mandano fuori delle foglie, e specialmente ciò accade nelle radici bulbose, e nelle piante grosse, le quali abbondano di sugo nutritivo, e vegetano nelle predette stagioni. Per meglio stabilir la loro opinione i suddetti Autori dicono, che le radici nel corso dell' inverno non attraggono alcun nutrimento dalla terra, e perciò scapitano notabilmente, ed intanto si conservano perchè hanno in loro del sugo attratto nell' autunno.

Ma il Malpighi, ed altri, che hanno scritto su la vegetazione delle piante, osservarono, che lo stato d' assiderazione, in cui sono le piante per tutto il corso dell' inverno è solamente sopra terra, ma che le loro radici sotto la medesima sono sempre in istato di vegetazione, e questa opinione ha dato forse motivo ad alcuni di anteporre la primavera all' autun-

no per corre le radici. Dicono questi, che dee aspettarsi il tempo quando principiano a svilupparsi le foglie, ed uscir dalla terra; poichè allora il sugo nutritivo comincia a dissolversi, e raffinarsi, e a dare un nuovo vigore alle radici, ond'è che in questo tempo sono più grosse, più sugose, più tenere, mentre all'opposto quelle d'autunno sono spossate, dure, e legnose, come appunto gli animali dopo la produzione de' figlj, eccettuando però le radici bulbose, le quali per la quantità grande di sugo che hanno, sono per così dire in tutte le stagioni dell'anno ugualmente in istato di germogliare.

Le radici delle piante annuali, come le Rape, e simili, sono buone in tutte le stagioni, purchè sieno piantate o seminate in tempo favorevole, e sieno ancor giovani, e tenere e non sieno cresciute a forza.

Per quanto si può, debbono procurarsi le radici, che sieno intiere, e ben nodrite senza che lo sieno troppo.

Le radici annuali diventan legnose nella loro ultima stagione, onde quando sia di mestiere corle in tale stato, bisogna separarne la loro anima, la quale non è che puro legno spogliato affatto, o in buona parte almeno della sua virtù.

Da tutto ciò ne risulta, che non possono stabilirsi regole generali circa il tempo di corre le radici, ma può dedursi da molte, e replicate osservazioni, che in generale il tempo più conveniente sia l'autunno, o il principio dell'inverno; non perchè debba credersi, che nella Primavera si trovino le radici spossate dal rigor del passato inverno, ma perchè in quella stagione trovansi imbevute di una gran quantità di sugo aquoso, niente elaborato, e la loro sostanza è molle, snervata, quasi senza alcuna virtù.

Paragona il celebre Boerhaave le radici di Primavera ai giovani animali, le di cui fibre non hanno ancora bastante forza, ed elasticità per raffinare i sughi nutritivi, ed assimilarli alla loro sostanza, onde i loro fluidi non sono bene animalizzati, e partecipano ancora de' principj delle sostanze vegetabili, che loro son servite di nutrimento. In fatti le radici, delle quali parliamo, hanno i loro sughi poco salini, poco resinosi, e poco estrattivi, non dominando in esse se non il principio aquoso, e l'esperienza c'insegna che nel seccarsi le radici colte di primavera scemano quasi per la metà più di quelle d'autunno. Soffrono in oltre per cagione di questo eccessivo umore nel tempo che si seccano per leggiero grado di fermentazione, la quale fa sì, che le medesime sieno guastate presto dai tarli, e non possano conservarsi tanto a lungo, quanto quelle d'autunno.

E' degna di notarsi l'osservazione fatta dai Sigg. Baumè, e Geoffroy a Parigi su le radici di Scialappa invecchiate, e corrose da' tarli, avendo rilevato che questi vermi si nutriscono solamente della parte legnosa di simili radici, e lasciano intatta la loro resina.

CAPITOLO XIII.

Della elezione de' legni.

I Legni resinosi, come quello di Aloè, di Guajaco, debbono scegliersi pesanti, che nell'acqua vadano a fondo, e non stiano a galla, come fanno la maggior parte degli altri legni, i quali son meno resinosi, e meno ancora pesanti; ma nulladimeno ancor

cor

cor fra questi debbono scegliersi quelli, che lo sono più degli altri, avendo sempre riguardo alle altre loro qualità, come all'odore, colore, e sapore.

Debbono i legni prendersi dal tronco degli alberi di mezzana età; poichè il legno dei rami è sempre inferiore di qualità.

CAPITOLO XIV.

Della elezione delle Scorze.

LE scorze debbono staccarsi dalle loro piante ne' tempi idonei secondo la diversa natura delle medesime, e meritano la preferenza quelle degli alberi giovani.

Il tempo più idoneo per le scorze, che non sono resinose, è l'autunno; ma quelle, che son tali, convien provvederle nella primavera quando è per mettersi in moto il sugo della pianta, ed aspettando che la vegetazione di essa fosse nel suo maggior vigore, conterrebbero le scorze una grandissima quantità di resina.

CAPITOLO XV.

Della elezione degli Animali, e loro parti.

SIccome la Medicina non fa grand' uso delle parti degli animali, a proporzione almeno di quello, che fa dei vegetabili; perciò si dee ristringere in poco ciò che può dirsi su tal proposito.

Si eleggono fra gli animali quelli, che non sono molto giovani, nè molto vecchj, e nel tempo, in cui sono meglio nutriti, grassi, e che non vadano in amore. Bisogna ancora procu-

rare, che sieno stati ammazzati, e che non siano morti di male, o di vecchiezza.

Le parti molli degli animali, che voglionsi conservare, come i polmoni; il fegato, il sangue, fa d'uopo seccarle nel Bagno-Maria, o nella Stufa per far con prestezza dissipare tutta la loro umidità, affinchè non si corrompano prima di essere seccate.

Vi sono ancora altre sostanze animali, di cui si fa uso nella Medicina; come i grassi, i sieri, e simili; ma siccome richiedono queste alcune particolari preparazioni, sarà luogo altrove di farne special menzione.

CAPITOLO XVI.

Della elezione dei Minerali.

LA raccolta dei minerali, o fossili non è soggetta a regola alcuna, potendosi tali materie cavar di terra in ciascun tempo, ed in tutte le stagioni. Basta solamente fare scelta delle migliori, che debbon conoscersi dai respettivi segni della loro bontà.

Non vi sono in questa classe, se non le Acque minerali, i principj delle quali possono variare e di qualità, e di proporzione a seconda delle pioggie che son cadute nell'anno, e per altri accidenti, che sottoterra possono avvenire; ed a tali cangiamenti, ed alternate variazioni debbonsi attribuire i differenti resultati delle analisi fatte sù le stesse acque minerali da Chimici ugualmente abili, ma fatte in tempi diversi. Si appartiene però ai Medici più che agli Speziali l'assicu-

rarsi di tanto in tanto dell'attuale stato delle acque suddette prima di ordinarle, o farle prendere ai Malati.

CAPITOLO XVII.

Della Preparazione dei Medicamenti semplici.

SCelti che sono i medicamenti semplici con quelle diligenze che abbiamo additate, non tutti son buoni per l'uso della Medicina tali e quali ce li presenta la Natura, che anzi la maggior parte dei medesimi hanno bisogno di qualche modificazione, o sia correzione, la quale in molte, e diverse maniere secondo la loro diversa natura fa d'uopo procurare, e da molti conviene estrarre una parte della loro sostanza, per averla dalle altre separata, il che si eseguisce con più, e diversi artifizj; onde moltissime operazioni sono necessarie, le quali tutte vengono comprese in questa parte di Farmacia, e sotto il generico nome di Preparazione.

Parleremo in questo luogo di quelle generali operazioni, che convengono a molti, e diversi medicamenti riserbandoci in fine di trattare separatamente di quelle particolari preparazioni, che ad una sola specie di medicamenti convengono, e le quali meritano, che ne sia fatta particolare menzione, come ancora di parlare al suo vero luogo di quelle operazioni, che più specialmente alla Chimica appartengono.

Tre oggetti diversi può avere la preparazione dei semplici medicamenti. 1.° di conservare più a lungo i medesimi in buono stato. 2.° di rendergli atti, o più facili a prendersi, e meno disgustosi. 3.° di rendergli più efficaci.

Mettevano gli antichi fra le preparazioni l'apprestare agli Animali per qualche tempo una data specie scelta di nutrimento per potere aver poi dai medesimi qualche loro parte disposta a produrre un dato effetto, come per esempio il latte, o siero, i quali affinchè fossero più aperitivi, nutrivano gli animali con la Borrana, o con la Parietaria, e volendo che i medesimi purgassero nutrivano parimente gli animali con erbe purgative. E per dire il vero può la Medicina ritrarre dei gran vantaggi da tal sorta di medicamenti, essendo che il latte è una sostanza per anche non animalizzata, e nella quale si riconoscono molte proprietà dei vegetabili, di cui è stato nutrito l'Animale, conforme ce ne dà sicura testimonianza l'analisi chimica, che può farsene. Lo stesso però non dee credersi delle virtù ciecamente attribuite dagli antichi alle sostanze estratte dagli animali per essere i medesimi stati presi alla caccia, ovvero stancati, ed irritati avanti la loro morte.

Le operazioni dirette alla conservazione dei medicamenti sono principalmente il purgare i medesimi dalla terra, o altra cosa, da cui fossero imbrattati, ovvero da qualche loro parte inutile, seccare con le dovute cautele quei che ne hanno bisogno per toglier loro la superflua umidità, e custodirli finalmente in luoghi idonei, e con le necessarie diligenze per tutto il tempo, che sono in istato di potersi conservare.

CAPITOLO XVIII.

Della preparazione necessaria per i Medicamenti semplici da seccarsi.

NOn basta l'avere raccolti i semplici medicamenti ne' tempi, e luoghi opportuni; fa d'uopo ancora procurare i mezzi per potergli conservare più che sia possibile in buono stato, e a tale oggetto conviene in primo luogo nettare i medesimi da ogni impurità esteriore, da cui fossero imbrattati, ovvero da qualche loro parte inutile, e dipoi spogliarli della loro superflua umidità col seccare i medesimi nei modi, che più convengono.

La maggior parte dei semplici medicamenti ha bisogno di questa preparazione, e specialmente i Vegetabili, e gli Animali, o le loro parti.

Quelle piante adunque, o loro parti, che si vogliono seccare fa d'uopo avanti purgarle dalle altre piante diverse, con le quali fossero confuse, o framischiate, dalle foglie morte, o pur vizze, dalla terra, ed altre immondezze, da cui fossero imbrattate. Le radici bisogna nettarle dai loro filamenti, e fregarle con un panno rozzo per levar loro la prima scorza, e la terra che vi fosse; si tagliano poi per il lungo quelle che hanno l'anima legnosa per poterla cavare, e si getta via come inutile; e le grosse radici carnose; come quelle di Brionia, d'Enula Campana, e simili si tagliano in fette dopo averle all'esterno purgate, come si è detto, e dipoi s' infilano con uno spago a guisa di corona. Propongono alcu-

ni, che si lavino le radici, che voglionsi seccare, per meglio nettarle, ma volendo far questo fa di mestiero farlo con prestezza allorchè sono intere, nè cominciate a tagliare affinchè l'acqua non tolga loro qualche parte salina, ed estrattiva, e così le renda meno efficaci.

Molti fiori debbono separarsi dai loro gambi, e calici, avvertendo però di non far questo in quei fiori, l'odor dei quali risiede ne' calici, conforme si è detto al capitolo della loro elezione. Le Rose rosse, o Provenzali dopo averle separate dai calici, bisogna loro levare quella parte bianca, con la quale stanno appiccate alla loro boccia, e che si chiama unghia, onde in latino dicesi questa operazione *exungulare*.

Le Radici bulbose, o siano le cipolle, così volgarmente dette, che sono fra tutte le più difficili a seccarsi, si debbono prima sfogliare, cioè debbonsi separare l'una dall'altra le loro scaglie, ed infilarle poi con uno spago, conforme si è detto delle radici carnose. Alcuni Autori raccomandano, che si tagli la Cipolla Squilla con un coltello d'avorio, se ne separi l'anima, o sia la parte più interna della medesima, e s'infilino le di lei scaglie con ago di legno; ma vien notato dal Silvio, e da altri, che Dioscoride non ha fatta menzione di simil cautela, ed è falso che gli strumenti di ferro rendano venefica la Squilla, conforme è stato creduto.

La maggior parte degli Autori antichi, ed alcuno ancor dei moderni propongono, che si secchino le piante lentamente all'ombra, ma un tal metodo vien giustamente rigettato dai più saggj, come sommamente difettoso. In fatti quelle piante, che sono poco resinose, come la Melissa, la Vero-

nica, la Borrana, la Buglossa divengono considerabilmente nere, e perdono tutta la loro virtù, quando si seccano lentamente; poichè in tal guisa soffrono un grado di fermentazione proporzionato alla natura, e quantità dei sughi capaci di fermentazione, che contengono. E' vero poi che le piante più resinose, come il Thimo, la Salvia, il Ramerino, e simili, seccandosi adagio perdono meno delle altre, ma sempre molto più che allor quando si fanno sollecitamente seccare al Sole, oppur nelle Stufe.

Volendosi pertanto seccare le piante, o le loro diverse parti, eccettuati i semi oliosi, che diversamente debbono trattarsi, il miglior metodo è quello di esporle al Sole, o tenerle in una stufa, o caldano di forno, procurando di stenderle sopra tele sospese in alto, affinchè l'aria vi possa liberamente circolare per ogni intorno; si rimenano più volte il giorno continuando in tal guisa fin tanto che le sieno perfettamente secche. Quando si seccano al Sole, bisogna guardare di non lasciarle la notte all'aria aperta, e si dee procurare che le dette piante in tutto il tempo della loro essiccazione non sieno troppo ammonticchiate una su l'altra; imperciocchè quando in tale stato comincia a penetrarle il calore, vien trattenuta la loro umidità in quei mucchj, che più folti sono; ed altera allora il color delle foglie, che divengono gialle in modo considerabile quasi come se fossero state esposte al vapore dell' Acido zulfureo volatile. E veramente un tale effetto viene attribuito dal Sig. Baumè all' acido vetriuolico contenuto dalle piante stesse, il quale divenga zulfureo per una nuova, e diversa combinazione del principio loro olioso

mediante una leggiera fermentazione, che provano nel tempo che si asciugano. Lo stesso crede il sopradetto Chimico, che accader possa in quelle piante, che industriosamente coprono di terra i Giardinieri per farle imbiancare.

La regola di sopra esposta può esser generale per tutte le piante, ma ve ne sono però fra le medesime alcune più delicate, che meritano qualche particolare attenzione, come noteremo quì appresso. Il vero si è che le piante fatte seccare rapidamente conservano vivi i loro colori, il loro odore, e tutte le altre proprietà, mentre all'opposto quelle che lentamente sono state fatte asciugare generalmente parlando non hanno più i loro naturali colori, muffano, e perdono a poco a poco interamente le loro proprietà, acquistandone spesse volte delle nuove, e ancor pericolose.

Le piante aromatiche ancora si debbono seccare con prestezza; ma fa di mestiero regolare il grado del calore a proporzione della sottigliezza, e facilità di esalare dei loro principj, come pure della quantità di umido da farsi svaporare; poichè queste nel tempo che si seccano perdono sempre qualche poco del proprio odore, quantunque in minor quantità di quelle seccate all'ombra. In fatti quando l'umidità delle piante non svapora tanto presto che basti, cagiona sempre nelle medesime un leggiero grado di fermentazione, la quale fa dissipare una maggior quantità del principio odoroso di quel che faccia il calor del Sole, che agisce per così dir solamente su la parte esteriore delle dette piante. In prova di tutto questo osservasi coll'esperienza, che quelle piante aromatiche, che sono state seccate in poco tempo, sono aride,

e si

e si rompono facilmente, hanno vivi i loro colori, e quantunque abbiano poco odore subito dopo il loro disseccamento, ne acquistano però molto qualche giorno dopo, quando un poco si rammolliscono. All'opposto quelle seccate all'ombra hanno sempre i colori meno vivi, sono sempre molli, e pieghevoli ed hanno sul primo maggiore odore, ma questa miglior proprietà è soltanto apparente, dipendendo da una porzione d'umido, che non ha avuto campo di esalare, e la quale poi, allorchè sono riposte le dette piante, agisce fermentando su le medesime, e ne distrugge prestamente i colori, e le altre proprietà.

Fra le piante, e specialmente tra i fiori ve ne sono alcuni, il color dei quali in gran parte svanirebbe, se all'aria aperta si seccassero. Di tal natura sono le Viole mammole, la Centaurea minore, la Querciuola, e simili, onde per ischivare un tale inconveniente o si dividono in piccoli fascetti, i quali s'involgono nella carta, o si coprono stesi sù la medesima, e così fannosi seccare al Sole, o nella stufa; avvertendo di non staccare i petali, o siano foglie dei fiori di Viole mammole dai loro calici, poichè a questi unite conservano meglio il proprio colore.

Deesi avvertire di non impiegar mai secche le piante dette crocifere, o siano le antiscorbutiche, la virtù delle quali consiste ne' loro sughi, e ne' loro principj volatili, che si dissipano affatto quando le medesime si seccano.

Le parti poi più dure dei Vegetabili, come il legno, le scorze, le radici, debbono seccarsi con tanto maggior prestezza, quanto maggiore è l'umido, che contengono. Comunemente i legni, e le scorze non richiedono alcuna pre-

cedente preparazione, e basta solamente esporle al Sole, o nella stufa fin tanto che le sieno perfettamente asciutte.

Molte radici ancor dopo seccate con diligenza, attraggono l'umidità dell'aria, e muffano in capo d'un certo tempo nella loro superficie, come sono le radici di Altea, e di Enula Campana, lo che dipende dalla gran quantità di parti estrattive, o saponacee, e mucellagginose, che le contengono. In prova di ciò quando simili radici dopo tagliate in pezzi sono state ben lavate avanti di seccarle sono meno soggette a rammollirsi dopo, e muffare, come di sopra si è detto.

Rispetto alle radici, che per la loro piccolezza non possono tagliarsi, o infilarsi, si fanno queste seccare stese sopra un panno, come dell'erbe si è detto.

Per seccare perfettamente le scaglie della cipolla squilla è necessario un calor maggiore dell'ordinario, ed il più delle volte bisogna ricorrere al calor del Bagno-Maria.

I semi detti farinosi, come ancora quei che si dicono secchi non hanno bisogno di gran diligenze per asciugarsi; poichè contengono meno umidità d'ogni altra parte dei Vegetabili; per lo che basta esporgli in un luogo asciutto, e moderatamente caldo. Ma i semi detti oliosi, ovvero emulsivi fa d'uopo stenderli piuttosto sottili, ed esporgli in luogo asciutto difesi dal Sole, e da ogni altro calore un po' sensibile, e rimenargli di quando in quando; poichè per l'ordinario i semi di questa natura hanno poco umido da farsi dissipare, ed è cosa necessaria, che del medesimo ve ne resti una buona parte: Se per seccare tali semi s'impiegasse il calore, sarebbe da temersi che questo, dopo che fosse affatto esalata tutta l'umi-

dità attraesse alla superficie dei semi il di loro olio, e lo facesse divenir rancido. E' poi regola generale conservare sempre i semi con le loro scorze, o proprj invoglj.

CAPITOLO XIX.

Della maniera di custodire i medicamenti semplici per conservargli.

DOpo aver raccolti i medicamenti semplici, e seccati quelli che ne hanno bisogno con le cautele da noi prescritte, è d'uopo ancora custodirgli nelle maniere più convenienti per conservargli con tutta la loro virtù, ed efficacia per un certo tempo, e fino a tanto che si abbia il comodo di procurarne dei nuovi.

Le piante dopo seccate avanti di riporle ove debbono custodirsi, bisogna scuoterle, e dimenarle sopra uno staccio di crino per separarne la terra, gl'insetti, e l'ova dei medesimi, di cui per l'ordinario sono ripiene, se pure non gli ha fatti morire il calor della stufa, il quale affinchè sia valevole a produrre un tale effetto vien detto, che debba giugnere circa ai sessanta gradi.

Costumasi generalmente di conservare le piante, e loro parti riposte in scatole di legno guernite di carta, eccettuati alcuni fiori, come le Viole mammole, e le Rose, che si ripongono in vasi di vetro, ma questo veramente sarebbe il miglior metodo per custodire tutte le piante, potendosi tali vasi turare esattamente con sughero, e così impedire l'accesso dell'aria; e perciò almeno bisogna tenerle in luogo asciutto

E 2

ove meno che sia possibile siano esposte alle vicende dell'aria.

Per l'ordinario le piante subito dopo seccate sono friabili, ed hanno pochissimo odore, come in altro luogo si è detto, ma dopo qualche giorno che sono state riposte, si rammolliscono un poco, ed acquistano allora molto odore. Il Gallio con fior giallo specialmente acquista poco dopo riposto un odor di mele piacevolissimo, e può benissimo conservarsi questa pianta in buono stato per due anni.

Le Viole mammole sono fra tutti i fiori i più difficili a conservare il proprio colore, e non vi è miglior mezzo per ottener questo intento, se non che seccarle prontamente, come si è detto, unite ai loro calici, e poi subito riporle in vasi di vetro ben turati avanti che attraggano l'umidità dell'aria.

Accade spesse volte, che i fiori custoditi in qualche vaso abbiano perduto affatto il colore in capo di qualche mese, mentre altri dei medesimi riposti in altri vasi lo conservano per tutto l'anno. Le Viole mammole, dalle quali è stata cavata una buona parte di tintura per mezzo dell'infusione nell'acqua bollente, essendo dipoi spremute, e fatte seccar con prestezza, conservano il loro colore per molto più lungo tempo di quelle, che non sono state in tal guisa preparate. Questi fenomeni sembrano difficilissimi a spiegarsi, se pur non si volesse dire, che dai fiori ancor perfettamente seccati possa col tempo sprigionarsi un acido sottile, che circolando entro al vaso distrugga il color dei medesimi, e qualora avvenga, che sia in tempo opportuno sturato il vaso, ed esca fuori quest'acido, non siano allora i fiori sottoposti a scolorarsi.

Tanto le piante medicinali, quanto quelle degli orti, e i

frutti non sono ugualmente buoni in tutti gli anni, nè ugualmente disposti a conservarsi. Imperciocchè quei Vegetabili, che sono stati raccolti negli anni poco piovosi, sono sempre migliori, più belli, e si conservano per molto più lungo tempo di quelli colti negli anni abbondanti di piogge, dipendendo una tal differenza dalle diverse proporzioni dei principj, che contengono: ed in fatti le piante degli anni asciutti contengono maggior quantità di principj oliosi, e resinosi, ed i sughi delle altre sono più aquosi, e meno elaborati, per lo che queste in minor tempo di un anno sono molto meno belle della maggior parte delle altre a capo di due, o tre anni ancora.

Debbonsi in ciascun anno le piante rinnovare eccetto quando le fussino state colte in un anno asciutto, e senza pioggia, e che fossero ben conservate.

Quanto fin quì abbiamo proposto per la conservazione delle piante, e dei fiori, può applicarsi ancora alle radici, che voglionsi conservare, avendo ancor queste bisogno di essere spesso rinnovate.

Rispetto alle materie minerali solide, si conservano ancor queste nelle scatole, bastando solamente tenerle difese dalla polvere, e dall'umidità.

Le parti finalmente degli animali, che si conservano asciutte, fa d'uopo tenerle riposte in vasi di vetro, o di terra bene invetriata, che sieno esattamente turati.

CAPITOLO XX.

Della maniera di polverizzare i Medicamenti semplici.

LA maggior parte dei semplici medicamenti, affinchè se ne possa far'uso, e producano meglio i loro effetti, ovvero affinchè possano meglio unirsi con altre sostanze, hanno bisogno d'essere ridotti in polvere.

E'questa una operazione meccanica, per mezzo della quale si divide, e riduce in sottilissime particelle qualunque sostanza.

In due maniere diverse si eseguisce questa operazione secondo la diversa natura delle cose da polverizzarsi. Quelle che sono flessibili, e le di cui parti sono fra loro troppo tenacemente unite per potersi dividere col solo fregamento, come sono quasi tutte le sostanze vegetabili, ed animali, fa di mestiere batterle dentro un mortajo di metallo, o di pietra con pestello o di metallo parimente, o di legno, e questo dicesi polverizzare per contusione, o pestare. Quelle sostanze poi, che per natura loro sono frangibili, che poco, o punto si ammolliscono nell'acqua, nè sono flessibili in conto alcuno, o almeno lo sono pochissimo, come le Terre, le Pietre, Metalli, e simili cose, bisogna ridurle in polvere ne' mortaj di porfido, ovvero sopra a tavole di porfido piane con macinelli di simil pietra, e questo si chiama macinare a porfido, per lo che fa d'uopo dividere in due articoli ciò che dee esporsi su questa operazione.

CAPITOLO XXI.

Del polverizzare per contusione, o pestare.

QUasi tutte le sostanze che debbono pestarsi per essere ridotte in polvere, richiedono prima una più grossolana divisione, la quale si fa col mezzo delle lime, dei coltelli, delle forbici, e simili strumenti secondo la natura delle cose da pestarsi.

Volendo adunque pestare qualche sostanza medicinale, dopo averle dato quella preparazione, che si conviene, si pone in un mortajo di ferro, o di altra materia, e battesi sopra con un pestello fin tanto che sia in buona parte polverizzata, procurando di tanto in tanto battere contro le pareti del mortajo per far cadere la polvere, che vi s' attacca. Si pone allora il tutto in uno staccio più, o meno fitto secondo come dee esser sottile la polvere, la quale passa a traverso dello staccio nella parte di sotto, e si torna di nuovo a battere quel che è rimasto sopra lo staccio, continuando in tal guisa finchè tutta la materia sia polverizzata.

I Legni, le grosse radici dure, come quelle di Pareyrabrava, le ossa, le corna, i frutti duri, come sono le Fave di S. Ignazio, le Noci vomiche, debbono limarsi o tornirsi innanzi di pestarle, altrimenti tali cose con gran fatica si ridurrebbero in polvere, e quelle che sono legnose, se prima non si preparano nella suddetta forma, si dividono in piccole, e lunghe fibre, le quali passano a traverso degli staccj ancor più fitti, ovvero gl' intasano, e quelle che sono ossee difficilmente

si polverizzano per la grande elasticità, che posseggono, onde non si ottiene l'intento se non col batterle a gran colpi.

Le radici fibrose, come quelle di Altea, di Logorizia, d' Enula Campana, e simili, fa d'uopo raschiarle prima con un coltello, e purgarle dalla loro scorza; dipoi tagliarle in sottilissime fette trasversali, altrimenti le loro polveri si trovano ripiene di piccoli filamenti, come peli, i quali si stenterebbe molto a separare.

Quando le radici sono piccole, basta nettarle dalle materie eterogenee, e senza altra preparazione si polverizzano.

Avanti di pestare l'Erbe bisogna separarne le costole, ed i gambi, le quali parti sono legnose, e di qualità inferiore delle foglie.

Quasi tutte l'Erbe, ed i Fiori, che sono sottili, e dilicati, come sono i Fiori di Camomilla, le Rose rosse, le cime della Salvia, della Matricaria, e simili, facilmente attraggono l'umidità dell'aria, e s'ammolliscono; per lo che quando si vogliono ridurre in polvere, è necessario prima asciugarle al fuoco rinvolte fra due carte, e subito asciutte pestarle. Di tal sorta è specialmente il Zafferano.

Le semenze secche, e le farinose, come i Curiandoli i Lupini ec. possono facilmente ridursi in polvere senza alcuna antecedente preparazione, bastando solo per la maggior parte delle medesime gettar via come inutile quella porzione, che resta dopo passata la polvere più sottile, e la quale suol'essere la scorza loro più difficile a polverizzarsi.

I semi poi oliosi, purgati che siano dalle loro scorze, hanno bisogno per esser ridotti in polvere d'essere mescolati con

altre

altre sostanze secche; come per l'ordinario si usa a tale effetto lo Zucchero bianco, ed asciutto altrimenti col pestargli si riducono in pasta, conforme prima dee farsi in mortajo di pietra, e dipoi aggiugnendovi lo Zucchero, o altre sostanze asciutte, e rimenando leggermente in giro il pestello possono ridursi in polvere.

Le Gomme-resine, ed i sughi gommosi estrattivi, come il Galbano, il Bdellio, il Sagapeno, l' Assafetida, l' Oppio ec. quando vi sia il bisogno di ridurgli separatamente in polvere, è necessario prima fargli seccare o sopra al fuoco, o nel Bagno-Maria, e poi pestargli in tempo freddo, e secco col dimenar soltanto in giro il pestello per il mortajo, affinchè non s'impastino nel fondo del medesimo, come accaderebbe, se con veemenza si battessero. I bruscoli, che ordinariamente sono mescolati con tali sostanze possono facilmente separarsi, poichè restano per il solito su lo staccio non essendo tanto facili a polverizzarsi.

Similmente volendo polverizzare alcune parti degli animali, come il Castoreo, il Sangue ircino, e simili, è d' uopo alcune volte fargli prima seccare in Bagno-Maria, dopo avergli separati dalle vesciche, nelle quali sono involti.

Si facilita la polverizzazione della Canfora bagnando prima il mortajo, ed il pestello con poca Acquavite, e quella delle gomme semplici, come sono il Dragante, e la Gomma arabica con lo scaldare un poco i predetti strumenti.

Le resine pure, che sono secche, e friabili, come la Sandraca, la Mastice, il Bengiuino, e simili, quasi tutte facilmente si polverizzano, contentandosi di triturarle col rimenare in giro

il pestello. E' da notarsi che tutte queste sostanze resinose nel macinarle si elettrizzano, onde ne segue, che le loro polveri vanno con impeto ad attaccarsi alle pareti del mortajo, e lo stesso accade, quando si riduce in polvere lo Zolfo.

Vi sono molte sostanze, dalle quali nel pestarle bisogna separar diverse loro parti. Di tal sorta è specialmente la radice d'Ipecaquana, da cui bisogna separare l'anima, che è legnosa, e senza alcuna virtù. A tale oggetto bisogna porre in un mortajo un poca alla volta di questa radice, batterla leggiermente col pestello per rompere la di lei scorza resinosa, che facilmente si separa dall'anima, e quando se ne abbia separata con tal diligenza una sufficiente quantità ridurla separatamente in polvere, guardandosi nel pestarla dalla polvere più sottile, che sollevasi in aria, potendo essa produrre dei fastidiosi, e pericolosi incomodi.

Nel pestare ancora l'erbe, dopo che si è ricavata dalle medesime una certa quantità di polvere, è ben fatto il gettar via come inutile il restante della materia, che per l'ordinario sono le sole fibre legnose delle foglie più resistenti alla polverizzazione, e di minore efficacia.

All'opposto vi sono delle sostanze, la prima polvere delle quali, che passa nello staccio, è la meno buona, e tali sono le sostanze legnose, che abbondano di principj gommosi, e resinosi, dai quali dipende la loro efficacia, come la Scialappa, la Chinchina, e simili. In fatti è stata da esatti Professori riconosciuta una notabile differenza sì nelle proprietà, che nell' efficacia fra la prima, seconda, e terza polvere, che passa della Chinchina pestata, onde vien proposto dai medesimi,

che solamente l'ultima s'impieghi per l'uso dei malati, conservando le altre per cavarne l'estratto. Questa differenza procede dalla gomma, e resina, di cui abbonda questa scorza, le quali sostanze essendo flessibili, ed elastiche, molto più che non sono mai in istato di perfetta siccità, come è la parte legnosa, sono per conseguenza più resistenti ai colpi, e le ultime a polverizzarsi, e passare per lo staccio.

Nel tempo che si pesta qualunque sostanza sollevasi sempre in aria una porzione di polvere, la quale si perde; e credendo alcuni che sia questa sempre la parte più sottile, ed efficace dei medicamenti consigliano, che si aggiunga alle materie da pestarsi qualche porzione di un conveniente liquore per impedire questa dissipazione. Non può negarsi esser questo in buona parte un errore; poichè in primo luogo la parte che si dissipa dee essere interamente della stessa natura di quella, che resta, essendo la polverizzazione una pura divisione meccanica, che non puole scomporre le sostanze, che si pestano, se pure non si volesse attribuire qualche attività di produrre in parte un tale effetto al calore che concepiscono le materie per il fregamento nel tempo, che si pestano. Secondariamente il liquore aggiunto ammollisce per l'ordinario qualche principio della sostanza, che si pesta, lo distacca in certa maniera dalle proprie cellette, e l'altera sensibilmente. Essendo poi in fine cosa necessaria il fare asciugare tali polveri bagnate avanti di riporle ne' loro vasi, allora sì che l'umido nell' esalare porta via seco più facilmente una gran parte de' principj più volatili, onde è meglio soffrir la perdita di un poco di polvere, che averla tutta mancante di qualche proprietà, ovve-

ro bisogna far' uso di tali mezzi con giudizio, ed in quei casi solamente ne' quali non possono apportare un danno considerabile. Quelle polveri, che si cavano dalle materie in tal guisa avanti bagnate, sono sempre più colorite delle altre.

Molto peggiore è il metodo da molti praticato di aggiugnere le mandorle, o l'olio delle medesime nella preparazione specialmente di quelle polveri, che deono prendersi per bocca, e conservarsi per qualche tempo; imperciocchè l'olio suddetto diventa prestamente rancido, e comunica il suo cattivo odore, e sapore alle polveri, dal che possono ricevere notabile alterazione. Vien proposto particolarmente il suddetto metodo di aggiugnere l'olio, o le sostanze oliose quando si pestano certe materie acri, e corrosive, come l'Aloè, la Gommagutta, l'Ipecaquana, le Canterelle, l'Euforbio, la Scamonea, e simili; la di cui polvere più sottile sollevandosi in aria puole offender notabilmente gli occhj, il naso, la bocca, e le fauci di chi pesta; e produrre dei fastidiosi non meno, che pericolosi incommodi. Vero si è, che per ischivare l'inconveniente suddetto, qualora non debba farsi uso del metodo suddetto per le polveri da prendersi per bocca, è necessario tener ben coperti i mortaj, e gli staccj per tutto il tempo della polverizzazione, affinchè non si sollevi la detta polvere più sottile.

Quelle sostanze acri, e pungenti destinate per l'uso interno, come l'Aloè, la Scamonea, l'Ipecaquana, la Gommagutta, e simili, debbono ridursi in polvere più sottile che sia possibile, affinchè più ugualmente restino divise con le altre sostanze, con cui si mescolano, e non possano attaccarsi per lungo tempo alle pareti degl'Intestini, e cagionare in tal gui-

sa dei dolori di ventre, delle coliche, e delle pericolose infiammazioni, come facilmente sogliono produrre qualora siano in polvere più grossetta. Sopra tutte porta seco un tal pericolo la polpa di Coloquintida, la quale essendo una sostanza spugnosa, con facilità si gonfia quando trova l'umidità delle prime vie, e facilmente si attacca agl'intestini; onde per tale oggetto ordinarono gli antichi, che per ridurla meglio in polvere dovesse prima impastarsi con delle gomme disciolte, e fatta di poi seccare si pestasse.

In polvere sottilissima parimente debbono ridursi tutti i medicamenti da applicarsi su gli occhj; poichè quando simili polveri sono troppo grosse col pungere le sensibili tonache degli occhi vi cagionano dei dolori, e possono esser pericolose.

I modi del pestare son varj secondo la natura delle cose. Si pestano con veemenza tutte le sostanze dure, e legnose, mentre all'opposto leggermente si tritano rimenando solamente in giro il pestello tutte le resine, e le gomme-resine, che facilmente si riscaldano, e s'impastano, come di sopra si è detto.

CAPITOLO XXII.

Dello Stacciare, o passar le polveri per lo Staccio.

QUando le sostanze che si pestano sono ridotte ad un certo punto di sottigliezza, bisogna di mano in mano separarne la porzione, che si è polverizzata, affinchè non si sollevi in aria, e si perda. A tal'effetto si usano gli staccj, la di cui tela è di seta, o di crino più, o meno fitta secondo i diversi bisogni, ed i quali sono per l'ordinario coperti per impedire la dissipazione della polvere più sottile.

Talvolta per aver più sottile una polvere si fa passare ancora la seconda volta per il medesimo staccio, scuotendo allora con minor forza, ed è quasi impossibile, che in tal caso ripassi tutta quella polvere, che era passata la prima volta.

Si stacciano ancora alcuna volta le misture di più e diverse polveri per averle meglio fra loro mescolate; ma a tale effetto convien servirsi di uno staccio più rado, perchè facilmente passi insieme la parte più grossa della polvere. E per maggior sicurezza che sia esatta la mescolanza delle polveri, torna meglio, o siano queste semplici, o composte, dopo che le sono finite di passare per lo staccio, riunirle nel mortajo rimenandole leggiermente in giro col pestello; lo che specialmente è necessario nelle polveri, in cui hanno luogo droghe di molta attività, ed efficacia. Non molto dissimile dallo stacciare, è il crivellare, o passare per i crivelli, i quali sono strumenti fatti con diverse materie, come rame, latta, filo di ferro, pelli d'animali, e simili cose, traforate con buchi più, o meno larghi per separare materie di diversa grossezza, ma non sembra, che tale operazione meriti, che ne sia fatta particolar menzione.

CAPITOLO XXIII.

Dal macinare a porfido.

TRa le sostanze medicinali ve ne sono molte, come si è detto, di dura consistenza, le quali non possono ridursi in polvere con la sola contusione ne' mortaj di metallo, ed oltre a questo sarebbono i detti mortaj prima logorati, che ri-

dotte le cose di simil natura in sottilissima polvere, come è necessario. Si adoprano a tal'effetto i mortaj, o tavole piane di porfido, o altra pietra dura, che non sia facile a consumarsi, e si eseguisce tale operazione con agitarvi sopra in giro, ed orizontalmente una macinetta di simil marmo, che per l'ordinario ha la figura di un pane di zucchero, riducendosi in tal guisa in sottilissima polvere quei corpi che si trovano in mezzo a queste due pietre mediante il fregamento, che vi soffrono. Il grado di sottigliezza necessario per le polveri di materie terrestri, o metalliche, che in tal guisa si macinano, si distingue quando simili polveri poste fra due unghie, o fra i denti non stridono in modo alcuno, ovvero quando la macinetta non fa più rumore nel passar sopra alle dette polveri, le quali ridotte che sono a questo grado di sottigliezza si dicono volgarmente impalpabili; e da alcuni questa maniera di polverizzare si descrive col nome di Levigazione, e con quello ancora d'Alcoolizzazione.

Il più delle volte suole aggiungersi alle materie da macinarsi in tal guisa una porzione d'acqua pura, o altro conveniente liquore, affinchè agisca con maggior libertà il macinello sopra le dette materie, e così se ne acceleri la divisione. Vi sono però delle sostanze, che possono dall'acqua venire alterate, o scomposte, e queste deono macinarsi sole senz'aggiunzione d'alcuna umidità: di tal natura è specialmente la limatura del ferro, che al contatto dell'acqua, e dell'aria con somma facilità si arrugginisce, e quelle sostanze, che contengono qualche principio mucillagginoso, o salino, che facilmente nell'acqua si dissolverebbe, come sono le ossa degli animali anche dopo essere state calcinate.

Quando le polveri macinate a porfido sono ridotte alla giusta, e necessaria sottigliezza, si riducono ordinariamente in piccole masse di figura conica, che si dicono da alcuni trocisci, e questo si eseguisce con far passare le dette polveri, mentre sono ancora in forma di una pasta liquida coll'acqua, per un piccolo imbuto di latta, e lasciandone cadere coll' ajuto di uno stecco una piccola porzione alla volta sopra una carta sugante, la quale poi si pone sopra a lastre di gesso, o terra cotta non vetriata, affinchè prontamente attraggano l'umido dei suddetti trocisci. Si fa questa operazione per far seccare queste materie più presto che sia possibile, affinchè non si corrompano, conforme in molte potrebbe accadere, se restassero in masse grandi per lungo tempo senza asciugarsi.

Le sostanze, che a porfido deono macinarsi, hanno generalmente bisogno d'essere avanti pestate per agevolare l'operazione, ed alcune hanno bisogno ancora di altre antecedenti preparazioni, come distingueremo quì appresso.

Il Corno di Cervo calcinato, l'Avorio parimente calcinato, la limatura di Ferro, il Cranio Umano, le Ossa di alcuni animali, e cose simili hanno soltanto bisogno di essere avanti pestate, e deono macinarsi sole senza l'acqua.

Le ossa degli animali, che non sono calcinate, contengono sempre una mucillaggine, la quale facilmente si stempererebbe nell'acqua, e resterebbe separata dal principio terrestre. Quelle poi, che sono state calcinate, contengono sempre una piccola quantità di sale, che può avere qualche attività, onde non conviene, che sia separato.

La limatura di ferro dee macinarsi a secco per cagione

della

della facilità, con cui si arrugginisce, e si scompone per mezzo dell'umidità. Questo metallo, quantunque duttile, è nulladimeno polverizzabile per contusione; e se la limatura da macinarsi è troppo grossa, conviene avanti pestarla in un mortajo di ferro con pestello simile, e passarla per uno staccio fitto, altrimenti per mezzo del fregamento sotto il macinello si ritonda, e si riduce in piccoli globetti, i quali si stenta molto in tal caso a macinare, specialmente se la limatura è d'acciajo, che è molto più duro del semplice ferro. Non si dovrebbe mai impiegare per l'uso della Medicina la limatura che vendono i Chiavaj, e Coltellinaj; poichè adoprando questi spesse volte il rame per saldare il ferro, la limatura è quasi sempre mischiata con i frammenti di detto metallo ancora.

La Calamita, il Vetro d'Antimonio, la Pietra Calaminare, la Pietra Ematite, la Tuzia, l'Antimonio, le Pietre preziose, o siano le Gemme, l'Osso di Seppia, la Pomice, le Perle, la Corallina, il Litargirio, il Piombo arso con Zolfo, e simili cose debbono prima pestarsi, poi macinarsi con acqua senza altre antecedenti preparazioni.

Costumavasi anticamente di far calcinare la Tuzia, e la Pietra Calaminare prima di macinarle, ma tale operazione è da alcuni creduta inutile, ed in effetto ordinariamente in oggi si lascia.

Dell'osso di Seppia dee prendersi solamente la parte spugnosa bianca, e si getta via come inutile la parte ossea.

La Corallina dee prima nettarsi da tutte le immondezze, e piccole conchiglie di mare, delle quali è ripiena; e poi si prepara come le suddette materie, dovendo ancor questa

macinarsì per essere una sostanza di natura sua pietrosa.

Le Gemme, o pietre preziose essendo più dure del porfido, o altro marmo, nel macinarsi vengono a consumare il medesimo, e perciò molte volte le loro polveri si trovano cresciute di peso, e per tal motivo propongono alcuni, che per depurarle s'infondano in qualche liquore acido vegetabile, come Sugo di Cedro, o Aceto distillato, il quale dissolve il marmo, e lascia intatte le polveri delle gemme. Ma per vero dire meglio sarebbe il bandire dalla Medicina simili pietre, o almeno volendole usare è cosa necessaria ridurle ad una estrema sottigliezza, affinchè le loro particelle più grosse restando annidate nelle pieghe degl'intestini non possano attaccare i medesimi come farebbe appunto il vetro macinato.

Gli antichi riducevano in polvere con acqua ancora la Biacca, ma in oggi si considera questa operazione non solo inutile, ma ancora poco conveniente per il motivo, che in tal guisa può la Biacca spogliarsi di una piccola quantità di Sale di Saturno, che contiene, onde meglio si costuma adesso di polverizzare la Biacca con fregarla leggiermente sopra uno staccio di crino, e raccogliere sotto in un foglio la polvere, che n'esce con somma facilità.

Le Madriperle finalmente, le Conchiglie di mare, il Corallo, i gusci d'uova, quelli dell'Ostriche, gli Occhj di granchio, il Succino, lo Zolfo, le pietre di Carpio, e simili cose debbono prima lavarsi, dipoi esser pestate, e finalmente macinarsi con acqua a porfido.

Si lavano le Madriperle, le Conchiglie, i Gusci d'uova, e d'Ostriche, e pietre di Carpio per nettarle da una specie

di mucillaggine, che hanno nella loro superficie, e questo si fa col tenerle nell'acqua per un certo tempo, mutandola di quando in quando finchè esca chiara, e limpida. Dai guscj d'uova si dee prima separare nella miglior maniera possibile quella membrana che gli veste al didentro, e dipoi si lavano, come si è detto.

Il Corallo, e gli Occhj di granchio si lavano per torre loro quella polvere, che hanno sù la loro superficie, ed in specie il Corallo allorchè fosse coperto, come lo è spesse volte, di una crosta salino-tartarea, debbe in tal caso spogliarsi prima di questa con fregarlo più volte dentro un sacchetto con rena, ed acqua.

Similmente si lava il Succino a fine di purgarlo dalla polvere, dalle pagliuzze, e dalle materie carbonchiose, che vi si trovano spesso unite.

Si lava lo Zolfo facendolo prima struggere e lento fuoco in vaso di terra non vetriata, ed aggiungendovi poi il doppio d'acqua bollente si continua a far bollire per un quarto d'ora in circa, replicando questa operazione per più volte e sempre gettando via come inutile l'acqua. Si fa questo ad oggetto di separare dallo Zolfo quelle materie saline come l'Allume, e la Selenite, che spesso vi sono framischiate, e renderlo così più sicuro per l'uso della Medicina. Talvolta si macina ancora da alcuni lo Zolfo senza averlo prima lavato, e siccome nel tempo che si macina diviene considerabilmente bianco acquista perciò il nome di Cremore di Zolfo.

Vi sono poi certe sostanze, come il Bolo Armeno, la Creta, l'Argilla, la Terra Sigillata, e simili, le quali natural-

mente sono al sommo divise, che di più non potrebbe farsi con macinarle su 'l porfido; ma siccome per lo più sono mischiate con della sabbia, e con altre terre più grossolane, fa d' uopo purgarle da tal mescolanza per mezzo della lavazione. Si eseguisce questa col porre o l'una, o l'altra di queste cose in una conca piena d'acqua, e si procura, che si stemperi nella medesima quanto basti, agitando il liquore, il quale allorchè è bene intorbidato, lasciasi per un momento deporre al fondo del vaso le parti più grossolane, ed allora si versa il liquore così torbido sopra uno staccio; si torna più volte a replicare la stessa operazione sù la fondata, che resta nella conca finchè l' acqua esce torbida, e finalmente tutte queste lavature si lasciano in riposo affinchè depongano al fondo del vaso la polvere più sottile, che tenevano separata, e sospesa, e la quale può ridursi in trocisci nella maniera di sopra esposta, e farsi seccare.

La lavazione di simili terre può avere ancora per oggetto il separar dalle medesime qualche sostanza salina, che vi fosse unita.

CAPITOLO XXIV.

Dei diversi modi di trarre da' medicamenti semplici qualche parte della loro sostanza.

NOn basta molte volte aver purgati dall' immondezze, e dalle parti inutili esterne i semplici medicamenti, ed averli minuzzati per mezzo della polverizzazione; poichè non di tutti s' impiega in medicina la intiera sostanza, ma fa d' uopo talvolta estrarre qualche parte della medesima con diversi artifizj per averla separata dalle altre inutili, o meno efficaci.

Diverse sono le operazioni destinate a tale oggetto, molte delle quali alla Chimica piuttosto appartengono, come la distillazione, la sublimazione, ed altre; alcune poi vengono comunemente riferite alla Farmacia Galenica, non essendo per la maggior parte se non pure operazioni meccaniche, e di queste soltanto tratteremo in questo luogo.

CAPITOLO XXV.

Del modo di trarre le Polpe dai Vegetabili.

CHiamasi polpa quella sostanza tenera, o vogliasi dir carnosa dei Vegetabili, la quale può ridursi in una specie di pasta molle, appresso a poco della consistenza di una pappa, come lo è specialmente la polpa di tutti i frutti teneri, e delle radici.

La maggior parte delle sostanze, dalle quali si cavano le polpe, debbono avanti cuocersi nell'acqua; altre si cuocono senza umido estraneo sotto le ceneri calde, ò nel forno, e da alcune altre finalmente può cavarsi la polpa senza alcuna antecedente preparazione.

Le radici, e l'erbe, da cui vuole estrarsi la polpa, ancorchè avanti sieno state cotte, conviene pestarle in mortajo di pietra con pestello di legno per facilitar l'estrazione, e ciò bisogna ancora per quei frutti, dai quali vuol cavarsi la polpa senza la precedente cozione.

I Bocciuoli della Cassia per estrarne la polpa, bisogna aprirgli per il lungo, battendo leggiermente sopra una delle loro suture, e dipoi con spatola di ferro staccare i loro in-

terni tramezzi, e fargli escire con i semi, e la polpa unitavi, ed il tutto poi umettare con porzione d'acqua pura entro un vaso di terra invetriata.

I Tamarindi, o sia la polpa dei medesimi nello stato, che a noi perviene, fa d'uopo tenerla avanti in macerazione alle ceneri calde dopo averla parimente umettata con sufficiente quantità d'acqua calda.

Si rinvolge nella pasta la Cipolla Squilla, e si pone cos rinvolta in forno infino che la detta pasta sia ben cotta, e la quale poi si getta via come inutile.

Finalmente per purgare le polpe dei Vegetabili dalle parti legnose, dai semi, dalle scorze, e dalle fibre, o filamenti, con cui sono confuse, e mischiate, dopo aver data loro quella preparazione, che più conviene, si pongono sopra uno staccio di crino, il quale per esser tessuto in maniera più forte, e dagli altri diversa, e destinato specialmente a tale effetto, porta comunemente il nome di staccio da Cassia: si schiacciano le polpe, e si stropicciano più volte sopra il medesimo con spatola larga di legno, e così vien forzata la polpa a passare a traverso dello staccio, e restano al di sopra del medesimo i semi, e le altre parti da separarsi. Se le polpe sono troppo dense, bisogna prima umettarle o con pura acqua, o con gli stessi decotti, ne' quali sono state avanti bollite, o altri liquori appropriati per dissolverle un poco, ed allungarle, affinchè possano più agevolmente passare per lo staccio; ed allorchè son passate tutte, se restano troppo liquide, fa d'uopo porle in vaso di terra vetriata, e sopra il Bagno-Maria farne svaporare la superflua umidità fin tanto che sieno ridotte alla consistenza di un molle elettuario.

La decozione per mezzo della quale si preparano alcune sostanze per cavarne la polpa alcune volte non ha il solo oggetto d'intenerirle per facilitare l'operazione, ma può talvolta avere ancor quello di torre alle medesime una parte del loro principio salino, ed estrattivo, il quale potesse rendere troppo acri le loro polpe. Non è però lodevole l'uso di cuocere le piante, la di cui polpa dee aver luogo negli Empiastri emollienti; poichè con la decozione si toglie alle dette erbe tutto il loro sugo mucillagginoso, ch'è la parte più efficace per tale effetto; e se queste sono erbe odorose, come la Camomilla, il Meliloto, e simili, perdono in tal guisa tutto il loro principio volatile, e più attivo; onde sarà sempre migliore metodo in tali casi porre negli empiastri le polveri dell'erbe suddette.

Si cuocono senz'acqua sotto le ceneri calde, o nel forno le radici bulbose, e molte frutte, e radici, che più dell'altre sono abbondanti di sugo, il quale in tal caso impedisce ch'esse si brucino, come accaderebbe in quelle sostanze, che poco ne contenessero, e questa cozione è necessaria affinchè il loro sugo si combini colla parte carnosa, e mucellagginosa, e così resti unito alla polpa, mentre altrimenti operando dopo che le polpe preparate senza tal cozione sono state un poco in riposo, il detto sugo tosto si separa, e sono le dette polpe sempre meno mucillagginose delle altre. Quindi è specialmente, che debbono cuocersi nell'acqua quei frutti, colla polpa de'quali si vogliono fare le conserve, o conditi. Deesi però avvertire che nel fine di queste decozioni vi resti poco liquore, il quale poi dee unirsi alla polpa nel passarla per lo staccio.

Quelle radici bulbose, che si cuocono in forno, o sotto le

ceneri calde, bisogna dopo che sono cotte, nettarle dalla cenere, e dalle prime loro scaglie che si fossero bruciate, e pestare il restante nel mortajo di pietra, conforme si è detto. La stessa diligenza sarà necessaria ancora per quelle frutte, o radici, che in simil guisa fossero state cotte.

La polpa della Cassia, che frequentemente si usa nella Medicina, porta ancora il nome di Fior di Cassia, ovvero Cassia tratta; e dee prepararsi di mano in mano quando evvi il bisogno; poichè non può conservarsi in buono stato più di un giorno in tempo di estate, e due, o tre in tempo d'inverno. La polpa de' Tamarindi all' opposto può conservarsi per lungo tempo senza corrompersi, e solamente si risecca, lo che procede da una grandissima quantità di sale essenziale, che contiene, il quale visibilmente comparisce sotto la forma di piccoli cristalli nella polpa riseccata. Fa notare il Sig. Baumè ne' suoi Elementi di Farmacia, come essendo questo sale poco dissolubile nell'acqua, esso resta deposto al fondo del vaso sotto la forma di una polvere salina in quelle bevande solutive nelle quali ha luogo la polpa di Tamarindi unitamente al Sale di Seignette, o Sal Vegetabile, lo che ha fatto erroneamente pensare ad alcuni, che detta polvere salina fosse il cremor di tartaro, che ha luogo nella composizione de' suddetti sali artifiziali, credendo che l' acido de' Tamarindi potesse avere la proprietà di scomporre i medesimi.

CAPI-

CAPITOLO XXVI.

Del modo di trarre i sughi aquosi dei Vegetabili.

DAlla terra, e dall'aria attraggono le piante molta quantità di umore, il quale elaborato poi negli organi delle medesime serve al loro accrescimento, e combinato con gli altri principj in infinite, e diverse maniere produce in esse dei sughi diversi, e sommamente composti, che nello stesso tempo contengono del sale, dell'olio, degli estratti, o saponi naturali, delle Gomme, e delle Resine con proporzioni infinitamente variate.

I sughi aquosi, di cui si tratta al presente, sono quelli ne'quali sopra ogni altro predomina il principio aquoso, così detti a distinzione dei sughi oliosi, e di altri diversi, che similmente dalle piante possono cavarsi.

Si traggono i sughi per mezzo delle incisioni fatte sulle piante, ma l'ordinario metodo per estrarre specialmente i sughi aquosi è l'espressione; che perciò a tale effetto si prendono le piante colte di fresco, si nettano dall'erbe diverse, che vi fossero mescolate, si lavano, se sono imbrattate di terra, o altra immondezza, si lasciano scolare, e dipoi si tagliano grossolanamente in più parti. In tale stato allora entro un mortajo di pietra schiacciansi tanto che basti con pestello di legno, e racchiuse poi entro un sacchetto di tela si spremono sotto allo strettojo. In tal guisa, siccome per sua natura i fluidi non sono compressibili, esce a poco a poco il sugo portando seco sempre unita una porzione del parenchyma più tenero della pian-

ta, o sia della sostanza fibrosa della medesima, la quale intorbida il sugo, e gli comunica un colore, che è particolare in ciascuna pianta. Volendo trarre il sugo da quell'erbe, o scorze, o radici, che sono delle altre più legnose, e meno abbondanti di sugo, fa d'uopo aggiungere un poca d'acqua alle medesime nel tempo che si pestano. Tali sono per esempio l'Eufrasia, il Thimo, la Salvia, la Centaurea minore, e simili.

Vi sono ancora altre piante, le quali ancorchè sieno molto sugose, nulladimeno essendo il loro sugo molto vischioso, o mucellagginoso, intasa il panno, per cui dee passare, e difficilmente esce fuori, onde a queste tali erbe è parimente necessario aggiugner dell'acqua mentre si pestano, e lasciarle poi in macerazione per qualche ora avanti di spremerle; tali sono la Borrana, la Buglossa, la Cicorea, e simili altre, le quali però quando sono tenere non sono tanto mucillagginose, ed in tale stato mandano fuori il loro sugo senza alcuna aggiunzione d'acqua.

Debbono similmente umettarsi coll'acqua quelle piante aromatiche, che hanno il sugo loro mucillagginoso, ma non debbono però lasciarsi macerare, e spremer si debbono subito dopo averle pestate; poichè tenendole a macerare soffrirebbono qualche moto intestino di fermentazione, per cui sarebbono dissipati i loro volatili principj, ne'quali specialmente risiede la loro efficacia, lo che non succede nelle piante, che sono prive di odore, e che perciò possono tenersi in macerazione da un giorno all'altro.

Nello stesso modo si opera quando vuol cavarsi il sugo dalle radici vischiose, come quelle di Enula Campana, di

Consollida, e simili, le quali si debbono avanti grattugiare affinchè più facilmente si pestino; e fannosi dipoi macerare, come si è detto dell'erbe mucillagginose.

Vi sono poi moltissimi Vegetabili, che hanno il loro sugo a bastanza aquoso, onde questi non richiedono aggiunzione alcuna d'umido nel tempo che si pestano. Tali sono il Cerfoglio, la Lattuga, la Porcellana, il Trifoglio acetoso, il Crescione, la Coclearia, la Beccabunga, l'Ortica e la maggior parte de' frutti, fra i quali è da avvertirsi, che fa d'uopo prima levar la scorza a quelli, che l'hanno troppo grossa, o che l'hanno ripiena d'olio essenziale, il quale renderebbe insoffribili i loro sughi, come sono i Cedri, gli Arancj ec., e purgare dai raspi quei che ne hanno bisogno, come l'Uva Spina, il Ribes, e simili.

Si levano i noccioli, e lasciasi la scorza alle Ciriege, alle Susine, alle Pesche, alle Albicocche, e simili frutti; poichè il loro maggior'odore risiede in questa parte, e serve ad aromatizzare i loro sughi senz' apportare impedimento alcuno all'estrazione de' medesimi.

Dopo avere così preparati i frutti, come si è detto, si schiacciano colle mani, e se sono frutti acidi si tengono dopo in macerazione in luogo fresco per un giorno, o due, mentre all'opposto basta soltanto qualche ora per i frutti Zuccherini, come sono le Pesche, le Albicocche, il sugo dei quali è molto facile a corrompersi. Si spremono dipoi allo strettojo, nel qual tempo costumano alcuni di aggiungervi, e framischiarvi della paglia minuzzata grossolanamente, ed avanti ben lavata per tener così diviso il mucillagginoso parenchyma dei

detti frutti, il quale potrebbe altrimenti essere di grande ostacolo alla estrazione del sugo.

Alcuni frutti più duri, come le Cotogne, le Mele, ed alcune Pere se avanti di pestarle si grattugiano, come delle radici si è detto, rendono molto maggior quantità di sugo.

Quei sughi di frutti, che si vogliono conservare, è ben fatto estrargli dai frutti colti avanti la loro perfetta maturità, poichè in tale stato hanno il sugo meno mucillagginoso, e meno disposto a fermentare, o corrompersi, e per tal fine ancora bisogna avanti separar dai medesimi le loro semenze, le quali per cagione parimente della mucillaggine, che contengono potrebbero molto contribuire a tale imperfezione, ed opporsi alla depurazione dei sughi predetti.

Questo è quanto può dirsi in generale su le diverse maniere di trarre dai Vegetabili i sughi aquosi, manca adesso l'additare le maniere di chiarirgli, o depurargli, poichè essendo mischiati ancora colle loro fecce non sono nè chiari, nè trasparenti, come debbono necessariamente essere per l'uso della Medicina, ma di questo parleremo in altro capitolo più sotto.

Per conservare più a lungo i sughi è cosa necessaria dopo avergli fatti chiarire perfettamente, e depurati, conforme si dirà, riporre i medesimi in fiaschi di vetro, mettendovi sopra un dito, o due d'olio d'ulive buono, e poi turandoli esattamente con sughero custodirli in luogo fresco.

CAPITOLO XXVII.

Della maniera di preparare le Fecole dei Vegetabili.

LA feccia, o posatura, che depongono al fondo del vaso i sughi aquosi spremuti dalle piante, chiamasi comunemente dai Medici e dagli Speziali col nome di Fecola, la quale altro non è se non la sostanza più tenera, e carnosa del Vegetabile, ridotta in polvere, e passata insieme col sugo nel tempo della espressione.

Tre sole può dirsi, che siano le Fecole usate in Medicina, e sono quella delle radici d'Aro, quella delle radici di Ghiaggiuolo, e di Brionia, se pur non si volesse mettere in questo numero ancora l'Amido comune ricavato dal Grano, o altre Biade, che può dirsi esser parimente una specie di Fecola.

La preparazione dell'Amido è molto diversa da quella delle altre Fecole, che si ricavano dalle suddette radici, e non sembra possa aver luogo in queste Istituzioni, poichè in primo luogo apparterrebbe piuttosto alla Chimica, che a questa parte di Farmacia, e secondariamente non si costuma presso di noi farsi dagli Speziali, i quali se ne provvedono in altri luoghi, ove sono gli artefici, che lo preparano in gran quantità.

Per estrarre le Fecole dalle suddette radici, si debbono eleggere queste le più carnose, e raccolte di fresco; si puliscono dalla scorza esteriore, si grattugiano, e si pestano, spremendone il sugo, come si è detto nell'antecedente capitolo. Il sugo poi spremuto, il quale è torbido, biancastro, e come latticinoso, si lascia in riposo per lo spazio di ventiquattr'ore tan-

to che abbia deposto al fondo del vaso tutta la feccia; si decanta allora in un altro vaso lentamente il liquore chiarito, e la posatura bianca che è in fondo si fa seccare, di poi si polverizza, e si custodisce in vasi di vetro ben turati.

Costumano alcuni di stemperare con acqua comune la materia restata dopo la prima espressione del sugo, tornano a spremerla per la seconda volta, e così ne ricavano un' altra porzione non piccola di fecola, la quale però non è così bianca, come la prima, nè può essere tanto efficace per essere spogliata d'ogni principio estrattivo per mezzo dell' acqua.

CAPITOLO XXVIII.

Del modo di trarre le Mucillaggini dai Vegetabili.

DEscrivesi comunemente in Medicina col semplice nome mucillaggine il sugo viscoso di molte piante, o parti delle medesime estratto con artifizio per mezzo della digestione, o macerazione nell'acqua comune.

Le sostanze, da cui più ordinariamente si traggono le mucillaggini sono i semi di Psillio, di Fien-greco, di Cotogne, di Malva, di Altea, e le radici ancora di queste due ultime erbe, e della Branc'orsina.

Volendo pertanto estrarre delle suddette sostanze la mucillaggine, rispetto ai semi non vi bisogna alcuna precedente preparazione, ma le radici debbono prima incidersi minutamente con le forbici.

E' necessaria la digestione, o macerazione continuata per qualche spazio di tempo, affinchè venga promossa l'estrazione

dei suddetti sughi mucillagginosi, che perciò a tale effetto s'infondono per una notte le sostanze predette in sufficiente quantità d'acqua comune, potendosene prendere circa tre libbre per ogni libbra di radici, e circa libbre sei per ogni libbra di semi; si pone il tutto dipoi sul fuoco, e si mantiene l'acqua calda senza che ella levi bollore per ore dodici in circa, agitando spesso il liquore con un legno, e visto che sia escita la mucillaggine grossa a galla, si mette il tutto in un torcifeccio di panno serrato, e stringendolo con due bastoni, e con altro percuotendolo, se il bisogno lo richiede, si cola, e spreme la mucillaggine in altro vaso sottoposto.

Bisogna eccettuare dalla regola suddetta i semi di Psillio, i quali debbono infondersi nell'acqua fredda soltanto, e lasciarveli stare per ore ventiquattro dimenando più volte il tutto con spatola di legno tanto che ingrossi la mucillaggine, e finalmente spremersi, come di sopra si è detto.

CAPITOLO XXIX.

Del modo di trarre gli Olj grassi dai Vegetabili per mezzo dell' espressione.

COl nome d'olj s'intendono quei sughi untuosi, ed infiammabiii, che sfuggono l'unione dell'acqua, e di tutti i liquori aquosi, ed i quali con diversi artifizj si traggono dalle sostanze vegetabili.

Sono gli olj composti di molto acido, e molto flogisto, o sia principio infiammabile.

Chiamansi olj grassi, o dolci quelli che ordinariamente si ca-

vano dai Vegetabili per mezzo dell' espressione per distinguerli dagli olj essenziali, che ordinariamente, e per la maggior parte si estraggono per mezzo della distillazione, e dai quali differiscono per più, e diverse proprietà.

Vero si è però, che da alcuni semi delle piante dette ombrellifere, come l'Anici, il Finocchio, il Comino, e simili, si cava con la sola espressione un'olio grasso misto con una grandissima quantità d'olio essenziale, il quale può separarsi per mezzo della distillazione. E similmente da molte scorze di frutti, come sono quelle di Cedro, di Arancio, di Limone, e simili, le quali contengono una grandissima quantità d'olio essenziale, può questo estrarsi dalle medesime colla sola espressione usando certe particolari diligenze, e simili olj essenziali preparati in tal guisa sono un po'meno fluidi degli altri stillati, e si conservano meno per cagione di una piccola quantità di mucillaggine, che contengono, ma hanno però un'odore più grato.

Gli olj grassi, o sono fluidi, o densi; non possono sublimarsi, e divenir volatili per mezzo del calore senza alterarsi, e scomporsi, come nè pure s'infiammano fin tanto che sono soli, e freddi.

Gli olj fluidi di questa classe sono l'olio d'ulive, di Mandorle, di Noci, dei semi di lino, di Sesamo, e simili: i densi, o solidi sono il Butirro di Cacao, l'Olio denso di Noce moscada, e simili, i quali nelle loro proprietà si uniformano ai grassi degli animali.

La preparazione necessaria per i frutti, o semi, da cui si traggono gli olj fluidi, consiste nel purgare i medesimi all'

esterno

esterno da tutto ciò che può impedire l'estrazione dell' olio, o che ne può alterare la perfezione, dipoi pestargli in mortaj di pietra con pestello di legno, oppur macinargli, come per l'ulive costumasi, fintanto che sieno ridotti quasi in pasta, e finalmente spremergli allo strettojo dopo avergli racchiusi in un panno lino forte, o altra simil cosa, che trattener gli possa, affinchè esca solamente quel che è fluido, e resti nello strettojo il parenchyma solido, o siano le fibre schiacciate dei medesimi.

Alcuni semi, o frutti, che più difficilmente mandano fuori il loro olio, hanno bisogno d'essere avanti un poco riscaldati, o bagnati con acqua calda, come specialmente si pratica per l'ulive, a fine di estrarre più facilmente, ed in maggior quantità l'olio dai detti vegetabili.

Non è lodevole però un tal'uso, quantunque praticato da molti, nell'espressione dell'olio di Mandorle dolci, che servir dee per l'uso interno nella Medicina; poichè tali preparazioni alterano notabilmente l'olio suddetto, e lo dispongono a divenir rancido prestamente. Il miglior metodo per estrarre l'olio dalle Mandorle dolci per l'uso predetto consiste nello scerre questi frutti più freschi che sia possibile, fregargli con un panno nuovo, e rozzo per nettargli da quella polvere, che hanno nella superficie della loro scorza, pestargli dipoi, e spremergli come si è detto.

Costumano alcuni di mondare con acqua calda le Mandorle dalla loro scorza, e poi farle asciugare per avere un' olio più chiaro; ma per vero dire la piccola tintura, che può comunicare all'olio la scorza delle mandorle non può tanto al-

terare il medesimo, quanto il calore, che convien far loro soffrire per levar la scorza suddetta.

Gli olj grassi, che sono tratti di fresco, sono sempre un poco torbidi per cagione d'una porzione di mucillaggine che hanno seco loro portata fuori nel tempo della espressione, ma pochi giorni dopo questa si separa, e cade al fondo del vaso, onde sempre più diventano chiari, e trasparenti gli olj a proporzione che invecchiano.

Tutti gli olj grassi, o dolci cavati per espressione soffrono a lungezza di tempo diverse alterazioni, perdono molto della loro dolcezza, e contraggono un'acrimonia, ed un odore acutissimo, dicendosi allora in tale stato rancidi. Questo cangiamento è prodotto da una specie di fermentazione intestina, che in loro si risveglia, e la quale cagiona degli effetti quasi simili a quelli che in essi produce l'azione del fuoco. E' cosa certa, che l'acido combinato intimamente cogli altri principj negli olj suddetti, ed il quale in niun modo si manifesta quando essi sono freschi, sviluppasi sempre più a misura che invecchiano, nell'istesso modo che allora quando si espongono al fuoco, e questa è la ragione per cui in ambedue i detti casi divengono gli olj rancidi, ed acrimoniosi. Fa notare il Sig. Baumè ne' suoi Elementi di Farmacia, che in generale quegli olj, che più facilmente degli altri si congelano, come è l' olio di ulive, si conservano in buono stato senza irrancidirsi per molto più lungo tempo, che la maggior parte degli altri olj, che si mantengono sempre fluidi.

Per estrarre finalmente dai vegetabili gli olj, che per natura loro sono densi o solidi, come il Butirro di Cacao, l'Olio di

Noce moscada, e di Coccole di Alloro, ed altri simili, vi bisogna diversa preparazione ad oggetto di render fluidi i detti olj affinchè possano escire nella espressione. Per tal fine adunque dopo aver purgati, e pestati i detti frutti, o semi si fanno bollire nell'acqua per qualche tempo, o in altro modo si riscaldano, e dipoi gagliardamente si spremono mentre sono ancor caldi usando strumenti similmente riscaldati, e così raccogliesi l'olio, che n'esce, il quale se per mezzo della decozione si è separato, sta a galla nella superficie dell' acqua.

CAPITOLO XXX.

Del modo di preparare i grassi, o sugne degli Animali.

I Grassi degli animali, generalmente parlando, hanno tutti i caratteri degli olj grassi dei Vegetabili, e sembra che sieno i medesimi una sostanza niente animalizzata; poichè per mezzo dell'analisi chimica si estraggono da essa gli stessi principj dei suddetti olj de' Vegetabili.

Costumano alcuni di lavare le sugne degli animali tanto che sieno ben nette dal sangue, e da ogni altra cosa, le asciugano dipoi, e le ripongono in luoghi asciutti rinvolte in foglie d'alloro secche dentro vasi di terra invetriati, e ben turati.

Il metodo più ordinario è quello di prendere la sugna, separarla dalla membrana adiposa, che l'è intorno, tritarla in minuti pezzi, e lavarla più volte con acqua pura per nettarla dal sangue finchè l'acqua esca chiara. Posta allora in un vaso, ove sia una piccola quantità d'acqua comune si fa struggere a un moderato, e lento calore, lasciandovela stare fin tanto che

sia strutta interamente, e che il liquore di bianco, e latticinoso che è sul principio sia divenuto perfettamente chiaro, e trasparente. Assicurandosi poi che sia svaporata tutta l' umidità con gettar sul fuoco alcune gocce del liquore, che in tal caso non scoppietta in modo alcuno, si leva il vaso dal fuoco, e si cola il grasso per un panno con gagliarda espressione dentro a vasi di majolica, o terra invetriata, che sieno nuovi, e ben puliti, ne' quali dee conservarsi in luogo asciutto, e non troppo caldo. Questo è il metodo più comune di preparare il grasso, o sugna di porco, che può praticarsi ancora per tutti gli altri grassi degli animali.

Alcuni fanno struggere i grassi al calor del Bagno-Maria, ma aggiungendo, come si è detto, un poca d' acqua nel vaso stesso, ove si struggono, può equivalere al Bagno suddetto, e ciò ad oggetto che la sugna nello star sopra al fuoco non si arrostisca nel fondo del vaso.

I grassi degli animali divengono per la maggior parte rancidi più presto degli olj grassi dei vegetabili, sviluppandosi più facilmente il loro acido, ed in generale non si conservano più di un anno, o due senza tal difetto.

Non tutti i grassi hanno la stessa consistenza; poichè alcuni, come quello di Montone, ne hanno molta; quelli dei pesci all' opposto si mantengono quasi sempre fluidi; quello di Vipera non si condensa se non in parte, le quali diversità probabilmente dipendono dalle varie proporzioni dei loro principj, o dalla maniera con la quale sono essi insieme combinati. Se non vi fossero de' simili esempj nella maggior parte degli olj grassi, e fluidi dei Vegetabili, si crederebbe, che il

grasso di Vipera, che solo in parte si condensa, fosse sotto due stati diversi, benchè essenzialmente sia lo stesso.

CAPITOLO XXXI.

Delle Infusioni, e Decozioni.

QUantunque il separare diverse sostanze da un solo corpo naturale senza meccanici ajuti sia una operazione, che per mezzo della Chimica hanno specialmente gli Uomini appresa, e perfezionata, nulladimeno fino dagli antichi tempi, quando era soltanto in uso la sola Farmacia detta Galenica, si costumò estrarre da i semplici Medicamenti di soda consistenza i principj loro più dissolubili, e più delicati con infondere i medesimi, e cuocergli in qualche liquore appropriato, esprimendo con diversi nomi una tale operazione, e specialmente con quelli di Digestione, Macerazione, Infusione, e Decozione.

Intendesi comunemente per Infusione quando si tiene per un certo tempo immersa una sostanza solida in un liquore freddo, ovvero moderatamente riscaldato, per estrarre dalla medesima i principj più delicati, e volatili, o per disporla ad altra susseguente operazione. Si confonde da alcuni con la Digestione, se non che sembra che assegnino per questa maggior longhezza di tempo per eseguirla, e vien distinta dalla macerazione, per la quale dicono non doversi applicare alcun'esterno calore; ma il vero si è che poco fra loro differiscono queste operazioni, e qualche volta reciprocamente intendesi l'una col nome dell'altra.

E' stata però sempre distinta con notabile differenza l'infu-

fusione dalla decozione; poichè con questa si estraggono tutti i principj estrattivi, e dissolubili di quelle sostanze, che ne contengono; quella ordinariamente si fa in vasi turati, e coll'ajuto al più di un temperato calore; questa all'opposto si eseguisce in vasi aperti con bollitura più, e meno continuata.

Siccome tanto le infusioni, che le decozioni possono variare infinitamente secondo le diverse sostanze da cuocersi, e secondo il diverso fine, a cui sono destinate, non si possono in questo luogo prescrivere tutte le regole particolari da osservarsi, onde tralasciando specialmente di parlare di quelle infusioni preparatorie ad altre operazioni, che portano più spesso il nome di digestione, o macerazione, e le quali potranno altrove considerarsi ai suoi proprj luoghi, ci ristringeremo adesso ad esporre quanto in generale può dirsi sulle infusioni, e decozioni destinate a preparar dei liquori impregnati dei principj e della virtù di quelle sostanze, che s'infondono, o si cuocono.

I liquori, che particolarmente si adoprano per le infusioni sono l'Acqua, il Vino, l'Aceto, lo Spirito di Vino, gli olj diversi, e questi fa d'uopo, che sieno appropriati alle materie da infondersi, ed al fine, cui sono destinate. S'infondono nell'acqua, e nei sughi aquosi quelle materie, che abbondano di principj salini, gommosi, e saponacei, qualora le infusioni si hanno da usare subito, o poco dopo preparate. Nello Spirito di vino s'infondono quelle sostanze, il principio più attivo delle quali, e che si cerca d'estrarre, è la resina; negli olj le materie oliose, e zulfuree. Quelle infusioni poi che per lungo tempo si vogliono conservare si fanno per lo più col vino, o coll'aceto infondendovi materie qua-

si di tutti i generi, essendo questi liquori per così dire di una mezzana natura, per cui possono essere adattati ad estrarre più e diversi principj.

Per le decozioni poi non sono in conto alcuno adattati i liquori spiritosi, ma soltanto s' impiega per queste generalmente l' acqua, i sughi aquosi, e qualche volta gli olj.

Le materie da infondersi, o cuocersi sono tutti i Vegetabili, e gli Animali, o le loro parti, e talvolta ancora qualche minerale, come in ispecie l' Antimonio, ed il Mercurio.

Quelle sostanze, che meritano la semplice infusione, sono tutte quelle aromatiche, e delicate, come sono i Fiori di ogni genere, l' erbe dette capillari, la Querciuola, lo Scordeo, e simili erbe, lo Zafferano, e tutte quelle in somma, che contengono dei principj volatili, come sono ancora tutte le piante antiscorbutiche, le quali non debbono in conto alcuno farsi bollire.

Sono adattate poi alle decozioni tutte le sostanze dure, e legnose, e che non contengono se non poco, o punto di principj spiritosi, e volatili, come sono la maggior parte dei legni, delle scorze, molte radici, le carni di moltissimi Animali, e quasi tutte le ossa dei medesimi.

Se le materie da infondersi, o cuocersi sono dure, e grosse, fa mestiero prima minuzzarle, e tritarle, come si conviene alla natura loro, e separarne la polvere, la quale potrebbe render torbida l' infusione.

Il metodo più usato per fare le infusioni è quello, che praticasi comunemente per l' erba Thè, il quale consiste nel versare l' acqua bollente su le materie già preparate, coprire subito dopo il vaso, ed aspettare a colare il liquore quando è del

del tutto raffreddato, ovvero se dee usarsi subito, basta colarlo quando è al segno di potersi bevere.

Debbono essere simili infusioni leggiere, chiare, e trasparenti, e poco cariche dei principj estrattivi, o saponacei delle sostanze infuse, e debbono insieme contenere tutti i principj volatili delle medesime, onde a questo fine ancora quando si colano le infusioni non si debbono spremere le materie infuse, affinchè non passi una porzione del parenchyma più tenero delle medesime, che intorbiderebbe il liquore, e lo renderebbe disgustoso senza poterlo rendere più efficace.

In generale le sostanze da cuocersi, poche eccettuate delle più dure, non si debbon far bollire per lungo tempo; imperciocchè quei principj, che rilasciano, specialmente i Vegetabili, per mezzo dell'infusione, o di una leggiera decozione sono più efficaci, e molto diversi da quelli, che si ottengono per mezzo di una lunga bollitura. Nel primo caso s'impregna il liquore delle sole parti saline, ed estrattive le più delicate; nel secondo si estraggono delle parti sommamente viscose, e mucillagginose, dividendosi ancora sempre più il parenchyma dei Vegetabili, il quale colla lunga bollitura si dissolve in qualche maniera nel liquore, e combinandosi poi questi ultimi principj mediante l'azione del fuoco, ed il moto del bollore in nuova, e singolar maniera con gli altri principj, che si erano da prima separati, ne resta finalmente distrutta l'attività di questi. Per tal ragione vien raccomandato che si facciano talvolta bollir molto le sostanze acri, e pungenti per toglier loro una parte della troppo grande attività, come in fatti si sa che la decozione di Coloquintida fatta bollire per lungo tempo è meno purgativa della di lei semplice infusione.

Lo stesso accade nel Rabarbaro, e nella Sena, delle quali cose la semplice infusione è molto più purgativa, e meno disgustosa della decozione.

Similmente i Mirabolani, che per un sol momento siano fatti bollire rendono il liquore lassativo, mentre all'opposto il medesimo è astringente, se la bollitura è stata continuata per lungo tempo, dipendendo un tale effetto dalle parti terrestri, che in certa maniera sonosi stemperate nella decozione.

Le radici di Logorizia per mezzo della semplice infusione fredda, o almeno poco calda fanno una bevanda di un sapor dolce zuccherino piacevole senza principio alcuno d'amarezza, ma allorchè si fanno bollire danno una decozione acre, ed amara, sopratutto quando le dette radici sono un poco invecchiate.

Sopra ogni altra cosa è notabile ciò che asserisce il Sig. Baumè ne'suoi Elementi di Farmacia rispetto alla infusione delle scorze di Chinchina. Dice pertanto questo esperto Chimico, da cui son prese per la maggior parte le dottrine sparse in queste nostre Istituzioni, che quantunque la scorza della Chinchina per esser priva d'ogni odore, e di qualunque volatile principio sembri che possa bollirsi nell'acqua senza alcuno inconveniente, nulladimeno l'infusione di essa fatta a freddo nell'acqua pura contiene realmente dei principj di questa scorza in maggior quantità, che le decozioni della medesima fatte con lunga bollitura. Assegna il medesimo la ragione di quest'effetto dicendo, che l'acqua estrae da questa sostanza non solamente i principj, dei quali essa è il vero dissolvente, come sono le materie gommose, ed estrattive, o saponacee, ma ancora una considerabil

quantità di sostanza resinosa, la quale resta benissimo disciolta mediante gli altri principj nell'acqua fin tanto che questa non soffra calore alcuno, onde per poco che facciasi bollire detta infusione, il liquore divien torbido, e la resina si scompone, e cade al fondo del vaso, restando così separata dall'infusione. Da tutto questo ne deduce, che debbano esser più efficaci le infusioni della Chinchina fatte a freddo, che le decozioni della medesima fatte con bollitura, e a tale effetto propone che sopra un'oncia di Chinchina si versino due libbre, e mezza in circa d'acqua pura entro un vaso di vetro, e questo si tenga ben turato in luogo fresco per due giorni procurando di agitare il liquore più volte il giorno. Passato questo tempo si feltri il liquore per carta grigia, o sugarte. Nel caso poi, che non possa aspettarsi per sì lungo tempo, e sia necessario aver prontamente una simile infusione, propone, che per un sol momento si faccia bollire la Chinchina in una dose d'acqua un poco maggiore di quella, che dee restare in fine, potendo esser sicuri in tal guisa, che l'acqua sia impregnata di tutti i principj di questa scorza, e che non siasi scomposta se non poco, o punto, la resina della medesima.

Tutte le infusioni fatte nel vino per l'uso interno debbono prepararsi a freddo in vasi ben turati; poichè qualunque calore potrebbe fare esalare il principio spiritoso del vino e disordinare notabilmente tutti gli altri, disponendogli alla fermentazione acetosa senza promuovere in conto alcuno la maggiore estrazione dei principj delle materie infuse. Vero si è però che simili infusioni a freddo richiedono la continuazione di sette, o otto giorni; per lo che qualora vi fosse il bisogno di aver sollecitamente una simile infusione, converrebbe ricorrere ad un calor temperato del Bagno-Maria.

Non debbono infondersi nel Vino i Vegetabili freschi, se non in quei casi, che si debba far uso di simili infusioni subito dopo preparate, poichè a lungo non si potrebbero conservare in buono stato.

Il grado di calore necessario per le decozioni non può generalmente limitarsi, come neppure la necessaria continuazione del tempo, in cui debbono stare al fuoco; imperciocchè l'una e l'altra cosa dee proporzionarsi alla durezza delle sostanze da cuocersi, alla sottigliezza, e volatilità dei loro principj, ed al fine, cui sono destinate le decozioni.

Per regolare i gradi diversi di calore si usano comunemente i diversi bagni di rena, di cenere, ed il Bagno-Maria, che fra tutti è il più conveniente, ed il quale fin dagli antichi fu praticato, e descritto con altro nome ancora di vaso doppio. Il fuoco poi vuol'essere di carboni, o brace ben accesa, e se è di fiamma, sia questa di legni secchi, che non faccino fumo, essendo cosa molto facile, che dal fumo contraggano le decozioni cattivo odore, e sapore.

In quanto ai vasi adattati sì per le infusioni, che per le decozioni fa d'uopo in primo luogo osservare quelle cautele, che sul principio di queste nostre Istituzioni si sono accennate, ed in specie nel fuggire l'uso dei vasi di metallo per quelle decozioni di sostanze acide, onde è che i vasi più convenienti a tale oggetto sono i vasi di majolica, di terra invetriata, e di vetro. Per le infusioni è d'uopo che siano i vasi di bocca stretta per potersi facilmente turare, lo che non è tanto necessario per le lunghe decozioni, e qualora si debbano queste fare in vasi coperti, bisogna sempre avvertire di lasciare un voto nel va-

so proporzionato alla espansione, di cui è capace il liquore, ed alla forza dei suoi principj, ovvero quando il vaso è turato permettere l'esito ad una parte del vapore per mezzo di qualche buco nel coperchio, o sia nella parte superiore del vaso.

E' cosa necessaria ancora per le decozioni il dimenare di quando in quando le materie, che si cuocono per facilitare l'estrazione dei loro principj, e per impedire che le medesime non si attacchino al fondo del vaso, e comunichino per questo mezzo al liquore un odore empireumatico, che potrebbe renderlo affatto disgustoso, ed alterarne notabilmente le qualità.

La quantità pure dell'umido necessario per le decozioni dee proporzionarsi alla durezza delle materie da cuocersi, ed alla quantità dei principj dissolubili, che contengono, come ancora all'effetto, che debbono produrre le decozioni. Quindi è che per ogni libbra di Corno di Cervo, o di Avorio, e simili materie vi bisogneranno fino a libbre trenta d'umido, e sole libbre otto in circa di questo saranno sufficienti per ogni libbra di certi legni, come Vischio quercino, e simili. Per altre sostanze molto asciutte, di esteso volume, ed abbondanti di parti dissolubili, come le foglie di Sena, i fiori delle Rose rosse, e simili, quantunque non debbano star sul fuoco che a momenti, nulladimeno avranno bisogno per ogni libbra del loro peso di circa libbre dodici d'umido. Per ogni libbra di altre piante non tanto abbondanti di principj dissolubili, come per esempio la Bettonica, la Sabina, la Verbena, saranno sufficienti circa libbre sei di liquore, e sole libbre quattro finalmente per le piante, che di natura loro sono molto umide, come l'Endivia, la Borrana, e simili.

Alcune volte le sostanze da infondersi, o cuocersi s' involgono, e racchiudono in un sacchetto di panno, o tela da tenersi sospeso nel liquore, come specialmente si pratica per l' Antimonio, ed il Mercurio; Ma se mai tali sostanze fossero disposte a gonfiarsi allorchè sentono l' umidità, bisogna in tal caso avvertire di lasciar nel sacchetto uno spazio voto, che sia capace di tale espansione; poichè trascurando una tal cautela, e restando per conseguenza le materie troppo strette dentro il panno, non si darebbe luogo al liquore di penetrarle quanto saria necessario. La diligenza predetta di chiudere dentro un panno la materia da infondersi, e tenerla sospesa nel liquore è sommamente necessaria nelle decozioni di Coloquintida, che talvolta sono ordinate per uso de' Clisteri; poichè qualunque piccolo frammento, che restasse nella decozione di questa sostanza, sarebbe molto pericoloso essendo introdotto nell' intestina. Similmente praticasi un tal metodo in quelle sostanze, le quali essendo di loro natura dissolubili eccessivamente, potrebbero, altrimenti operando, caricare soverchiamente i liquori della loro sostanza, e rendergli torbidi, nauseanti, e forse troppo attivi. Di tal genere sarebbe il Zafferano, e le sostanze di simil natura.

Finite che sono le decozioni, e colate in quella maniera, che a loro conviene, bisogna per qualche spazio di tempo lasciarle in riposo, affinchè si chiariscano con deporre al fondo del vaso le loro fecce, le quali debbono separarsi, ed alcune hanno bisogno ancora d' esser chiarite con le chiare d' uovo, conforme si dirà nel seguente capitolo.

CAPITOLO XXXII.

Delle diverse maniere di chiarire, e depurare i medicamenti semplici.

NOn solo hanno bisogno le cose medicinali di essere purgate all' esterno da qualunque immondezza, o materia eterogenea, e dalle loro parti inutili, ma non poche ancora ve ne sono, che avendo nella interna loro sostanza simili materie eterogenee, o inutili principj, è d' uopo che ancora da questi siano purgate, lo che si eseguisce in molte, e diverse maniere secondo la natura delle cose, e intendesi comunemente col generico nome di depurazione.

Sono molti, e diversi gli strumenti, che servono a questa operazione, come l' aria, il fuoco, l' acqua, la terra, i vasi, ed i colatoj diversi, e molti sono i mezzi, e gli artifizj, che si praticano a tale oggetto, molti dei quali commemente si riferiscono alle operazioni spettanti alla Chimica, e di questi parleremo a suo luogo, facendo adesso soltanto menzione di quelli, che sono stati sempre compresi nella presente parte della Farmacia.

Non può negarsi però che il maggiore ajuto per depurare le sostanze medicinali si ritrae dal colare, o feltrare le medesime, onde sarà bene prima d' ogni altra cosa descrivere i diversi strumenti, che a tale effetto s' impiegano proporzionati alla consistenza, e densità dei liquori.

Si colano per gli staccj di crino, o altre tele ugualmente rade le materie più dense, e meno fluide dell' altre, come sono molte resine strutte, come la Trementina, la Storace li-

quida, la Pece greca, e simili, molti grassi, ed olj densi, e molti sughi sommamente viscosi.

Gli altri sughi aquosi più fluidi, come ancora le ordinarie infusioni, e decozioni, e simili liquori, gli olj fluidi più sottili, si passano a traverso di varie tele di lino più, e meno fitte, ovvero per stamigne tese sopra un telajetto destinato a tal' uso.

I Giulebbi, e gli Sciroppi, e simili soluzioni, o liquori, purchè sieno stemperati in sufficiente quantità di umido, si colano per meglio chiarirli per un feltro, o altro panno sano dei più fitti avvertendo di colargli, specialmente i Giulebbi, e gli Sciroppi, mentre sono ancor caldi, poichè freddi non potrebbero passare. Un altro metodo ancora si pratica per i liquori di questo genere, ed è quello di colargli per altre tele fitte, e cucite in forma di un cono rovesciato da tenersi sospeso in aria, che portano volgarmente il nome di Cappuccio, o Manica d' Ippocrate.

Dal colare i liquori, come si è detto per un feltro, n' è venuto il termine di feltrare, che più specialmente viene applicato alla particolar maniera di colare i liquori più sottili, e spiritosi con fargli passare a traverso dei pori di qualche corpo in più e diverse maniere, le più comuni delle quali sono le tre seguenti. La prima, e più usata di tutte è quella di far passare i liquori per una carta grigia, detta ancora straccia, e sugante, piegata in forma di cono, e adattata su la parte interna di un imbuto di vetro, oppur tesa sopra un panno accomodato in un telajo. La seconda consiste nel far passare a traverso di una quantità di sabbia posta parimente in un imbuto di vetro, e ciò si pratica specialmente per quei liquori acidi, o corrosivi, che distruggerebbero la carta. L' ul-

tima è quella di filtrare i liquori per mezzo degli stoppini di cotone, o di linguette di panno bianco, le quali si fanno prima inzuppare nell'acqua, o altro liquore del genere di quello che si vuol feltrare, dipoi si tuffa un capo della linguetta, o stoppino nel liquore da feltrarsi, e inclinando un poco il vaso dalla parte, ove è posata sull' orlo del medesimo la linguetta, si pone l'altro capo di questa sull'orlo di un altro vaso, che dee ricevere il liquore, il quale a poco a poco saglie per i tubi capillari di detta linguetta, o stoppino.

Avviene quasi sempre, che la prima porzione dei liquori feltrati sia per anche più, o meno torbida, per lò che conviene versarla nuovamente sul feltro, e replicar questo ancor più volte, se il bisogno lo richiede finchè non veggasi escire il liquore perfettamente chiaro. Ciò segue perchè i pori del feltro, o altra simil materia troppo aperti da principio si chiudono poi a poco a poco per il gonfiamento cagionatovi dall' umidità, oppure in parte s'intasano per la deposizione delle materie, che vi sono sopra.

Ma prima che si feltrino le sostanze da depurarsi, alcune hanno bisogno di altre precedenti preparazioni, ed altre essendo per loro natura solide hanno bisogno prima di esser ridotte in istato di fluidità.

Le maniere di depurare i sughi aquosi delle piante possono ridursi a due. Consiste la prima nel far coagulare le materie mucillagginose che si trovano in questi liquori con dei mezzi adattati a tale effetto, e l'altra nel lasciare in riposo quegli, che sono in istato di chiarirsi da loro stessi, tanto che le parti grosse vadano al fondo, e questo dicesi chiarire, o depurare per sussidenza.

I mezzi, che servono per far coagulare le materie contenute dai sughi suddetti sono il Fuoco, le Chiare d' uova, lo Spirito di vino, e tutti gli acidi.

Tutti i sughi aquosi delle piante, che non contengono alcuna parte spiritosa, o volatile, come sono quelli di Borrana, di Buglossa, di Cicorea, d'Ortica, di Parietaria, e simili erbe possono chiarirsi sul fuoco con le chiare d'uova, ed in vasi scoperti. Si prende a tale effetto una chiara d' uovo per ogni due libbre in circa di sugo; si dibatte la detta chiara con una spazzola, unendovi nello stesso tempo il sugo un poco alla volta fin tanto che sieno ben mescolati; posto allora il vaso al fuoco, si fa levare un bollore, o due al liquore finchè sia chiarito perfettamente, e dipoi si cola per stamigna, o per panno, o per carta sugante, secondo il bisogno. In tal guisa coagulandosi per mezzo del fuoco tutta la parte mucillagginosa del sugo, e la chiara medesima dell'uovo, viene nello stesso tempo a radunare, e involgere tutto il parenchyma più tenero della pianta, che era sparso per il sugo medesimo, e lo fa venir seco unitamente alla superficie in forma di schiuma.

Nella stessa guisa si depurano i sieri cavati dal latte di diversi animali, aggiungendovi qualche piccola porzione d'un acido vegetabile, ed in specie come più adattato, il sugo acido di limone, ovvero il cremor di tartaro, del quale sono bastanti grani dodici in circa per ogni libbra di Siero da depurarsi. Non è però da seguirsi l'uso di coloro, che a tale effetto impiegano l'aceto; poichè vi resta sempre più, o meno l' odore del medesimo, come neppure dee usarsi l' Allume, che contiene un acido troppo forte, il quale potrebbe notabilmente alterare le qualità dei Sieri predetti.

Deesi per altro avvertire di non depurare con le chiare d' uovo quei sughi, la di cui efficacia consiste nella loro parte viscosa, o mucillagginosa, come sono specialmente le decozioni della Malva, dell' Altea, dei Papaveri, ed altre simili piante, le quali basta soltanto dopo averle colate depurarle per sussidenza, conforme si è detto.

Con la chiara d' uovo parimente si depurano alcune soluzioni saline, come possono in fatti chiamarsi tutti i Giulebbi, e gli Sciroppi, purchè questi sieno semplici, o fatti con i sughi dell' erbe da noi sopra esposte da depurarsi con tal metodo.

I sughi delle piante aromatiche, ed in generale tutti i sughi delle piante, che hanno odore, come sono la Salvia, la Melissa, la Maggiorana, il Cerfoglio, come ancora i sughi delle piante antiscorbutiche, la virtù delle quali consiste nel loro principio volatile; dovendosi chiarire per rendergli meno disgustosi, bisogna far questo in vasi turati. A tale effetto si pone il sugo, che si vuol chiarire, entro un fiasco, o matraccio, procurando che ne resti voto un terzo, si tura la bocca esattamente, e s' immerge il detto fiasco nell' acqua, la quale si dee fare scaldare quasi a bollore. Tale immersione si fa in più volte, cavando, e ponendo di tanto in tanto il fiasco, affinchè si riscaldi gradatamente, e quando vedesi che le fecce del sugo si sono condensate in grumetti, si lascia freddare il vaso, ed allora si stura, e si cola il sugo in quella forma che più conviene.

Vi sono ancora dei casi, nei quali per chiarire alcuni sughi è d' uopo impiegare gli acidi minerali, i quali accelerano notabilmente una tal depurazione. Lo spirito di vino parimente produce in molti casi lo stesso effetto, facendo in molti sughi andare a fondo la loro parte gommosa.

I Sughi acidi dei Vegetabili, come quelli di Cedro, di Uva spina, di Ciriege, e simili, basta tenergli in luogo caldo, e asciutto per tre, o quattro giorni entro un fiasco, che da loro stessi depongono le fecce, e si chiariscono, e dipoi si feltrano. Se mai i detti sughi fossero stati spremuti da' frutti troppo maturi, siccome in tal caso tarderebbero molto più a chiarirsi per la maggior quantità di mucillaggine, che contengono, fa di mestiero allungargli con un po' d' acqua per così sollecitare la loro depurazione. I sughi acidi suddetti, e quelli che contengono dei principj salini, si conservano per più lungo tempo di tutti gli altri sughi.

Finalmente alcune piante hanno i loro sughi sì poco mucillagginosi, che in poco tempo si chiariscono da per loro stessi, come sono il sugo del Semprevivo, del Cocomero asinino, e molti altri, i quali basta semplicemente feltrargli.

Le terre diverse si depurano dalle parti loro più grossolane per mezzo della lavazione con acqua pura, conforme si è detto altrove, e questo metodo può applicarsi a tutte le materie di simil genere.

Con acqua pura si lavano ancora i grassi degli Animali, gli olj, il butirro, la trementina, e simili sostanze, fra le quali è d'uopo talvolta far prima struggere a lento fuoco quelle che ne hanno bisogno, e poi dibatterle con strumento di legno adattato per qualche spazio di tempo mischiate con acqua pura, la quale più volte dee rinnovarsi; e perchè tali cose oliose quando poi si raffreddano, restano sempre con qualche parte d'acqua, conviene il più delle volte farle nuovamente struggere, affinchè la medesima possa interamente separarsi.

Si lava ancora lo Zolfo nella maniera da noi esposta, quando si è detto come dee questa sostanza macinarsi a porfido.

Si depura la Storace liquida con farla liquefare ad un leggiero calore, e colarla dipoi per uno staccio di crino mediocremente fitto fregandola leggiermente con spatola di legno, e così possono depurarsi molte altre cose consimili, come la Ragia di Pino, la Pece greca, o Colophonia, la Pece navale ec.

Costumasi depurare molte gomme-resine, come l' Opoponaco, il Galbano, la Gomm'Ammoniaco ec. con dissolverle prima nell'Aceto a lento fuoco, colarle dipoi per un panno, e tornare a mettere in altro aceto quel che è restato nel colatojo, e di nuovo colarlo con espressione, facendo finalmente condensare il liquore colato a lento fuoco fino alla consistenza di empiastro. Ma però quantunque sia stato sempre creduto, che l'aceto fosse il vero dissolvente delle gomme-resine, è stato però questo un errore; poichè non le dissolve punto meglio dell'acqua pura. Ed in fatti il segno di una perfetta soluzione di una materia è la limpidezza, e trasparenza del liquore, dove che le predette soluzioni, o siano fatte coll' acqua, o coll' aceto, sono sempre latticinose, e biancastre per cagione della sostanza resinosa non del tutto secca, la quale resta divisa, e sospesa nel liquore coll'ajuto, e col mezzo della gomma, che soltanto vi è realmente disciolta. Quella porzione poi di resina, che è più secca, passa per il panno nel tempo della espressione, ed è sotto la forma di una resina liquefatta dal calore, che appresso a poco ha la consistenza della Trementina.

Il Lemery nella sua Farmacopea riprova giustamente il suddetto metodo per depurare le gomme-resine, e consiglia piutto-

sto a scerre le più belle lacrime di esse, farle seccare fra due carte al sole, o sul fuoco, e poi ridurle in polvere. Ed in fatti molto vi vuole, affinchè tali sostanze perdano tanto nel seccarsi quanto possono perdere con la predetta depurazione; e le sostanze vegetabili, che possono trovarsi mischiate nell'interno di queste gomme scelte, sono in sì piccola quantità, che non possono alterare la virtù delle medesime, mentre ancora il più delle volte non sono altro, che piccoli frammenti dell' albero loro proprio. Nulladimeno qualora si trovassero delle Gomme-Resine tanto molli, che in niun conto potessero ridursi in polvere, si può, specialmente per l'uso interno, depurarle per mezzo dell'acqua, o altri liquori appropriati. Deesi per altro avvertire di non impiegare per tale effetto troppa quantità di liquore, poichè dovendosi poi farlo svaporare con tenerlo per lungo tempo al fuoco, in tal caso resta dissipato l'olio essenziale della resina, e questa s' indurisce, come accade alla Trementina quando si cuoce nell'acqua, onde ne segue, che non essendo più fluida bastantemente per potere stare unita con la parte gommosa, si separa dal liquore, e cade al fondo del vaso, ove può attaccarsi, bruciare, se non si procura di rimenare continuamente il liquore con una spatola di legno.

Ogni volta che i sughi Zuccherini, come il Mele, i Giulebbi, e simili, stando al fuoco mandano alla loro superficie le parti più grosse, ed escrementose in forma di stiuma, dee questa levarsi con la mestola di ferro stagnata, e forata, la quale operazione ancora molto può contribuire a depurargli, e chiarirgli.

Possono depurarsi le gomme con stemperarle nell' acqua,

e le resine nei liquori oliosi, ed infiammabili, colarle dipoi, o feltrarle, e farne svaporare il liquore fino al segno che nuovamente tornino a condensarsi, ma è molto da temere, che simili sostanze perdano in tal guisa molto delle proprie qualità.

I sali ancora possono depurarsi col mezzo della loro dissoluzione nell'acqua, come delle gomme si è detto; ma di questi avremo luogo a parlare fra le operazioni spettanti alla Chimica, come sembra parimente, che appartenga alla medesima il trattare della fermentazione, la quale può dirsi un efficacissimo mezzo per depurare molti liquori, e specialmente quelli che si dicono vinosi.

Non è da praticarsi l' ordinario metodo di purificare il Mercurio con farlo passare a forza per i pori d'una pelle scamosciata; poichè in quanto a poterne separare i metalli, con cui possa essere mischiato, non vi è altro mezzo, se non la distillazione; se poi si voglia semplicemente purgarlo dalla polvere, miglior metodo è quello di farlo passare per un panno pulito, il più fitto; poichè così non resta imbrattato il Mercurio dall'olio, che è nella pelle.

CAPITOLO XXXIII.

Della preparazione degli Estratti.

AVendo noi quì sopra parlato dei sughi aquosi dei Vegetabili, e delle infusioni, e docozioni, siccome facendo svaporare simili liquori fino al segno che le sostanze, o principj fissi, che contenevano, sieno ristretti in picciolo volume, e condensati in una specie di pasta più, o meno mol-

le, portano allora il nome di Estratti, ragion vuole che si faccia parola adesso della preparazione di tali medicamenti, additando quanto può dirsi in generale sopra i medesimi.

Le sostanze animali, e vegetabili son quelle, da cui si preparano gli Estratti per l'uso della Medicina, nè vi è costume d'impiegare a tale oggetto alcun minerale, quantunque ancor fra questi potrebbe esservi qualche sostanza atta a simil preparazione. I mestrui, che ordinariamente s'usano a tale oggetto sono l'Acqua, il Vino, lo Spirito di Vino, e qualche volta l'Aceto. Si preparano ancora alcuni estratti con il liquore, che presso i Chimici porta il nome di Etere, ma non sono questi in uso per la Medicina.

Possono considerarsi come specie di Estratti i Rob degli Antichi, i quali erano preparati con i sughi di molti frutti fatti condensare avanti che fermentassero, ed uniti poi ad una porzione di mele comune, essendovi ancora ai giorni nostri alcuni sughi condensati, che conservano il detto antico nome come il Rob di Sambuco, di Ebulo, di Berberi. Parimente fra gli estratti può annoverarsi il sugo delle Uve fatto condensar come sopra, e che viene conosciuto col particolar nome di Sapa, come pure quello, che dissero i Latini *Defrutum*, che è lo stesso sugo delle Uve, da cui sia fatta svaporare la sola terza parte dell'umido, ed il quale fatto poi fermentare, chiamasi Vin-cotto. Possono finalmente comprendersi sotto questo genere quelle preparazioni, che portano il nome di Gelatina, o Colla, e che altro non sono, se non gli estratti delle sostanze mucillagginose.

Avendo riguardo alle particolari, e diverse proprietà degli

Estratti si dividono i medesimi dal Sig. Baumè ne' suoi Elementi di Farmacia in quattro specie, cioè Estratti gommosi, o mucillagginosi; Estratti gommoso-resinosi; Estratti saponacei; ed Estratti resinosi, che si distinguono ancora da altri col semplice nome di Resine.

Le prime tre specie sono o in tutto, o in parte dissolubili nell'acqua, e questo è il più ordinario mestruo, che impiegasi per la loro preparazione, i resinosi poi si preparano con lo Spirito di Vino, o pur coll'Etere, non essendo in conto alcuno dissolubili per mezzo di altri liquori. Quindi è che comunemente questi ultimi si considerano fra i medicamenti chimici, atteso che alla Chimica appartiene la preparazione dei loro mestrui; le altre tre specie poi possono più ragionevolmente chiamarsi Medicamenti Galenici, e perciò di queste soltanto parleremo in questo luogo.

Quelle sostanze umide, dalle quali può cavarsi facilmente il sugo col mezzo dell'espressione, l'acqua stessa contenuta in detto sugo, ovvero un poca, che se ne può aggiugnere nel tempo che si spremono, può servire di veicolo alle parti estrattive delle medesime, onde con questo solo mezzo possono prepararsi gli estratti di simili sostanze; come in effetto si pratica per quelli di Buglossa, di Borrana, di Cicuta maggiore, di Coclearia, di Cocomero asinino, di Crescione, di Beccabunga, di Ortica, e simili erbe, i quali giustamente chiamansi ancora da alcuni col nome di Sughi condensati.

Si depurano ordinariamente con chiare d'uovo, e si colano i suddetti sughi avanti di fargli svaporare per condensargli, e ciò si fa per separar dai medesimi quella porzione di fecola, che

hanno

hanno seco portata fuori della pianta, e la quale restando unita agli estratti potrebbe a lunghezza di tempo servir loro come di un lievito per fargli fermentare; onde è necessaria una tal diligenza specialmente per quegli estratti, che si vogliono a lungo conservare.

Vero si è però, che in alcuni sughi può esser la fecola stessa di qualche efficacia, onde non convenga separarsi col mezzo della depurazione. In fatti fu osservato dal Sig. Baumè essere la fecola della Cicuta maggiore abondante di una gran quantità di resina, ed il Sig. Stork Medico alla Corte di Vienna, che da pochi anni in qua ha messo in uso nella medicina non solo l'Estratto di Cicuta, ma anche quelli di Aconito, di Stramonio, d'Iosciamo, e di Belladonna, dice di avergli riconosciuti più efficaci avendogli preparati con i sughi dell'Erbe senza depurargli.

Qualora poi si vogliono preparare gli Estratti dalle piante secche, ovvero da quelle, che ancor fresche hanno in se poca quantità di umido, bisogna ricorrere alla decozione delle medesime fatta nell'acqua, o nel Vino.

Si cuocono pertanto nell'acqua le foglie di Sena, l'Assenzio, l'Iva-artetica, la Querciuola, la Centaurea minore, il Cardo santo, il Millefoglio, lo Scordeo, le Radici di Genziana, d'Elleboro nero, d'Enula campana, di Polipodio, di Rabarbaro, e simili altre.

Le decozioni suddette debbono farsi con bollitura più, e meno continuata a misura della facilità, con la quale le suddette diverse sostanze rilasciano nell' acqua i loro principj più attivi, che si ricercano; si depurano dipoi quelle, che

debbono depurarsi colle chiare d' uova, e si colano per farle in ultimo svaporare fino alla giusta consistenza.

Nella preparazione dell' Estratto di Coccole di Ginepro alcuni propongono, che prima si ammacchino le medesime, e poi si facciano bollire nell' acqua, e si colino con espressione, ma in questa guisa si estrae una eccessiva quantità di resina, la quale rende acre l' estratto, e molto amaro; onde per questo motivo è sempre miglior metodo porre a bollire nell' acqua per piccolo spazio di tempo le coccole intere, colare la decozione mentre ancora è calda senza spremere le medesime, e farla dipoi svaporare secondo le regole senza depurarla. Asserisce ancora il Sig. Baumè di aver preparato l' estratto di coccole di Ginepro per mezzo della semplice infusione a freddo, ed essergli in tal guisa riuscito più delicato, e piacevole.

Parimente colla sola infusione a freddo si possono preparare gli estratti di Tamarindi, e Cassia, il quale ultimo viene anteposto alla polpa della medesima per essere esente dal pericolo di eccitare le flatulenze, e i dolori di ventre, purchè sia preparato colle dovute diligenze.

Preparando l' Oppio col mezzo di una lunga digestione nell' acqua calda, continuata per lo spazio di sei mesi, si asserisce dal Sig. Baumè, che in tal guisa può spogliarsi di tutta la sua parte oliosa, e resinosa, in cui risiede l' odore nauseante, e spiacevole, e la virtù narcotica, e venefica dell' Oppio, che produce alcune volte in piccole dosi dei deliri, e delle agitazioni, e così avere un estratto benigno d' Oppio, che contiene gli altri principj di questa sostanza, dotati della sola virtù calmante, e anodina.

Quasi tutti i Vegetabili contengono unitamente una sostanza gommosa, ed una materia veramente resinosa, la quale può riguardarsi come un olio essenziale un poco condensato. Questa resina è sufficientemente fluida per disciogliersi nell' acqua coll'ajuto degli altri principj, e stare perfettamente unita con i medesimi; ma una volta che ne sia separata, diviene affatto indissolubile nell'acqua. Non tutti però i vegetabili contengono una ugual quantità di resina, nè è questa in tutti della stessa natura. L'Oppio, per esempio, ne contiene una grandissima quantità, e di natura tale, che difficilmente si scompone, onde per separarla interamente vi bisogna, come si è detto di sopra, la lunga digestione al caldo per sei mesi. Le Coccole ancora del Ginepro sono sommamente resinose, e resta molto sensibile anche nel loro estratto questa resina, e parimente si scompone con maggior difficoltà di quelle degli altri vegetabili, che anzi quando ancora siasi nell' estratto predetto condensata in grumi, e separata dagli altri principj, col solo ajuto del calore si riunisce ai medesimi.

Le decozioni delle sostanze gommoso-resinose hanno sempre una apparenza torbida, e latticinosa; ma non debbono però depurarsi colla chiara d'uovo, quando si vuol conservare la resina negli estratti, nella quale il più delle volte risiede la maggiore efficacia, come può dirsi degli estratti di Scialappa, di Chinchina, di Cascarilla, e queste decozioni debbono colarsi mentre sono ancora calde, altrimenti la resina, che vi è disciolta, intasa i pori del colatojo, come specialmente accade nella decozione di coccole di Ginepro. Parimente i liquori di tal natura quando si fanno sul fuoco condensare, non si debbo-

no mai far bollire per conservare più che sia possibile la detta resina unita agli altri principj. Osservasi in fatti, che dopo qualche tempo, che hanno bollito simili liquori, formasi nella superficie della maggior parte dei medesimi una pellicola, la quale a poco a poco va a fondo del vaso, come specialmente segue nella decozione della Chinchina, e questa è la resina di tali sostanze, la quale per ancora è in istato di poter essere disciolta dallo spirito di Vino, purchè venga presto separata, e non abbia tempo di scomporsi interamente; poichè in tal caso neppure il detto liquore è capace di disciorla. Per simil ragione ancora conviene sempre fare svaporare sul Bagno-Maria tutti i liquori del genere suddetto, ed in specie tutte le decozioni delle piante aromatiche, della Chinchina, della Cascarilla, e simili; poichè generalmente il calor del Bagno-Maria non è bastante per iscomporre le resine, onde gli estratti preparati con le cautele suddette non sono soggetti all'inconveniente, che di sopra si è detto, cioè alla separazione del principio resinoso.

Quando si preparano gli estratti delle piante, che contengono molto sale essenziale, come quegli di Trifoglio Acetoso, di Borrana, di Buglossa, di Fumosterno, di Cardo Santo, ed altri, a misura che si concentra il liquore, si attacca al fondo del vaso una porzione del detto Sale essenziale, e vi forma una crosta difficile a staccarsi. Quindi è, che gli estratti di tal natura ancora bisogna fargli condensare a Bagno-Maria, altrimenti bruciasi la detta crosta, e comunica un cattivo odore empireumatico agli Estratti.

Questi Estratti salini attraggono gagliardamente l' umidità dell'aria, e qualora si tengono in luogo umido, si risolvono

ancora quasi in un liquore simile agli Sciroppi, ed il loro sale essenziale si separa calando al fondo del vaso.

In generale gli Estratti son privi del principio odoroso delle piante, il quale vien dissipato nel tempo che si fanno svaporare i liquori, eccettuandone però alcuni, come quegli di Salvia, di Timo, di Ramerino, di Zafferano, di Fiori di Camomilla, l'odor dei quali è molto tenace.

Rispetto a quelle piante aromatiche, l'estratti delle quali non conservano alcun odore della pianta, si costuma da alcuni, e con giusta ragione, di aggiugnere a simili estratti sul fine della cozione una piccola porzione d'olio essenziale, e di acqua stillata delle piante stesse, poichè così non solo si rende loro il perduto principio odoroso della pianta, ma oltre a questo il detto olio essenziale ammollisce la parte resinosa, che si era seccata, e le impedisce di separarsi col tempo.

Gli estratti ben preparati si mantengono per più anni in buono stato, se non che talvolta il calór dell'Estate gli fa un poco fermentare, e gonfiare. Specialmente sono sottoposti a tale inconveniente gli estratti preparati con dei liquori mal feltrati, e che per conseguenza contengono una porzione di fecola della pianta, come di sopra si è detto.

Gli estratti mucillagginosi son facili a prosciugarsi molto, onde ne segue che si distaccano dalle pareti dei vasi, ed allora vengono penetrati dall'aria, che facilmente gli fa muffare. Per ischivare questo inconveniente aggiungono alcuni a simili estratti quando sono cotti, e mezzi raffreddati qualche cucchiajata d'Acquavite.

Meglio di tutti si conservano gli estratti abbondanti di resi-

na, e quelli dei sughi di frutti acidi. L'estratto ancora di Cassia, quantunque cavato da una sostanza soggettissima a fermentare, nulladimeno conservasi perfettamente.

La maggior parte degli estratti quando son cotti hanno un colore molto nero, ma qualora si dimenano molto sul fine della loro cottura, la maggior divisione delle parti, e l'aria, che vi si frappone, gli fanno comparir meno neri, ma dopo qualche settimana ripigliano il loro colore.

L'uso praticato da qualcuno di aggiugnere agli estratti verso il fine della cottura una porzione di mele può veramente alterare un poco le qualità dei medesimi, ma può altresì soddisfare al gusto.

Gli estratti chiamati secchi dal Sig. Baumè, e che impropriamente furono detti Sali essenziali dal Sig. Conte De la Garaye, che ne è stato l'inventore, sono preparati colle semplici infusioni fatte a freddo, e fatti poi svaporare fino alla perfetta siccità.

Si preparano ancora molti estratti col vino mediante la semplice infusione, o decozione nel medesimo, e questi hanno sempre una molle consistenza, nè debbono farsi seccare come i suddetti per cagione della gran quantità di parti estrattive, e saline, che vi restano del vino, le quali attraggono vivamente l'umidità dell'aria. In questi estratti resta dissipata affatto la parte spiritosa del vino, e le di lui parti saline, che vi restano, agiscono sopra le sostanze resinose infusevi, e le riducono in stato di sapone. Quindi è che in tal guisa si preparano gli estratti dei purganti drastici, affinchè le parti resinose dei medesimi restino addolcite, e spogliate di una grande attività col mezzo suddetto. In tal guisa si preparano gli Estratti d'Assenzio, di Cardo

Santo, e di Fumosterno, che fanno parte della composizione delle Pillole Balsamiche di Staahl. In questi estratti però è necessario, che sia determinata la dose del vino da impiegarsi per la loro preparazione, e ciò a fine di avergli sempre colla stessa quantità di parti estrattive, e saline del medesimo, lo che non è necessario per l'acqua, che non lascia negli estratti alcuna sua parte.

CAPITOLO XXXIV.

Della maniera di abbrustolare alcuni medicamenti semplici.

COstumasi fino dagli antichi tempi nella Farmacia cuocere alcune cose medicinali senza aggiunzione di umido alcuno estraneo, acciocchè per mezzo dell'azione del fuoco resti distrutta, e volatilizzata, o in tutto o in parte qualche sostanza delle medesime, onde ne segue, che alcune si rendono in tal guisa più odorose, e saporite, sviluppandosi, ed esaltandosi il loro olio, o sal volatile, come accade nel Cacao, nel Caffè, nelle Mandorle, e cose simili, ed altre all'opposto si rendono più deboli, e meno attive, come i Mirabolani, la Gomma Arabica, il Rabarbaro, il quale perde affatto la sua virtù purgativa, e credesi, che divenga astringente.

Fu descritta una tale operazione dai Latini con i diversi nomi *ustio*, *ustulatio*, *adustio*, *torrefactio*, *assatio*, quantunque più volte abbiano confusamente indicati con l'uno, o l'altro dei suddetti nomi diversi gradi della cozione suddetta, i quali meritano di essere precisamente distinti, e che a tre possono ridursi.

Il primo grado di questa cozione è quello, che noi in Tosca-

no diciamo abbronzare, o abbrustolare, e che dai Latini trovasi più comunemente descritto con i nomi *assatio*, o *torrefactio*.

Gli altri due gradi, il primo dei quali noi diciamo ridurre in carbone, e l'altro, o sia l'ultimo incenerire, o calcinare, furono dai Latini compresi sotto il solo nome *ustio*, ovvero *ustulatio*, o *adustio*.

Fu compreso ancora in questa operazione ciò che noi diciamo arrostire, intendendo di quella cottura, che si dà alle carni, ai frutti, e ad alcune radici, che hanno in se qualche umidità senza aggiungervi umore alcuno estraneo, o almeno aggiugnendovelo in poca quantità.

Erano una volta molto usate nella Medicina queste operazioni, e talvolta per il solo oggetto di poter ridurre in polvere certe sostanze umide senza far riflessione alle alterazioni che arrecar si potevano in tal guisa alle qualità delle medesime.

Ai giorni nostri si pratica soltanto abbrustolare alcune sostanze, ed altre ridurle in cenere, o calcinarle, la quale ultima operazione essendo comunemente riferita alla Chimica, aspetteremo a trattarne a suo luogo, e diremo soltanto adesso di quelle poche cose, che sogliono abbrustolarsi.

Non come medicamenti, ma piuttosto come alimenti si abbrustoliscono i semi del Caffè, del Cacao, e le Mandorle affinchè prendano un più grato odore, e sapore, e questo si fa stendendogli sopra teglie di ferro, le quali si pongono dipoi nel forno caldo, ed ivi si lasciano stare fin che abbiano preso il colore detto volgarmente *di marrone*, che è il segno del giusto grado di questa cottura. Possono ancora abbrustolarsi le cose suddette in teglia parimente di ferro sopra

la

la, brace, o carbone bene acceso, come specialmente praticasi per il Caffè; ma in tal caso fa d'uopo avvertire di dimenarle, o rivoltarle continuamente con mestola, o spatola di legno, affinchè ugualmente in ogni loro parte possano essere abbrustolate senza abbruciarsi, e ridursi in carbone.

I bozzoli della seta, dai quali non sia ancora uscita la farfalla, si aprono, se ne traggono fuori i bachi e la prima seta d'attorno, dipoi si tagliano minutamente, e posti dentro una pentola nuova sopra i carboni accesi, vi si lasciano stare fino che siano ridotti al segno, che possano ridursi in polvere.

Nella stessa maniera, oppure in forno si preparano i granchj di fiume presi nel tempo di Estate, ed altri animali, o loro parti per poterle ridurre in polvere.

Parimente le Spugne dopo averle lavate, e purgate dalle pietre; e conchiglie, che hanno entro di loro, si tengono sopra il fuoco finchè cessino di fumare, e sieno ridotte quasi come in carbone da potersi polverizzare.

Le Noci moscate, ed il Rabarbaro dopo avergli minutamente tritati, e posti in padella di ferro, o tegame di terra invetriata si abbrustolano sopra i carboni accesi, procurando di dimenar continuamente le dette cose con mestola di legno fin tanto che abbiano preso, come si è detto, il color di marrone, e che non siano abbruciati.

CAPITOLO XXXV.

Di alcune particolari preparazioni di semplici medicamenti.

DOpo avere esposte in generale le maniere più comuni, ed usate di preparare, e disporre i medicamenti semplici agli usi diversi, che debbono farsene, conviene ancora accennare alcune particolari preparazioni adattate ad una sola specie dei medesimi, le quali, benchè per la maggior parte siano ai tempi nostri andate in disuso, richiede però la moda, che abbiano luogo in qualunque Farmacopea, o Ricettario.

Preparazione del sangue di Becco.

SCegliesi un Becco di mezzana età, e di buon abito di corpo; si alimenta per giorni quaranta con erbe diuretiche, ed atte a romper la pietra, come credesi, che possano essere il Pitorsello, il Finocchio, la Sassifragia, e simili erbe; passato questo tempo si scanna il Becco ne' giorni canicolari, ed il sangue, che esce, raccogliesi in una pentola nuova, e ben pulita, ove si lascia rappigliare, e rappreso che sia tagliasi in fette sottili, le quali stese sopra una rete, o cosa simile, e coperte sopra con un panno fannosi seccare in una stufa, o forno moderatamente caldo.

Alcuni antepongono al Sangue predetto di Becco domestico quello di Camozzo, o sia Becco selvatico, che a noi perviene dalle montagne degli Svizzeri, e della Savoja sotto il volgar nome di *Sangue del Bocchettino*.

Preparazione dell' Esipo.

PRendesi la lana sucida tosata nel collo, nelle ascelle, e fra le cosce delle pecore: si pone a macerare per ore sei in acqua calda, e fatta questa di nuovo scaldare s'agita con un bastone la detta lana finchè sia spogliata di tutto il grasso, e spremesi in fine gagliardamente. Radunato allora tutto il liquore si versa dall' alto di vaso in vaso fin tanto che mandi alla superficie una gran quantità di stiuma: si lascia poi in riposo, e raccogliesi il grasso che vieno a galla. Tornasi nuovamente ad agitare il liquore nella forma suddetta versando da un vaso all'altro, e ciò si replica finchè sia separato tutto il grasso, il quale finalmente dee lavarsi più volte con acqua pura perchè diventi bianco, e questo allora è ciò che dicesi *Esipo*, e volgarmente da alcuni *Isop-umida*.

Preparazione dei Lombrici.

SI lavano i lombrici di terra con vino finchè siano purgati da ogni immondezza, e dipoi si fanno seccare nella stufa, oppure al sole.

Nella stessa guisa si preparano i Centopiedi, detti in latino *Millepedes*, ed *Aselli*.

Preparazione dei Polmoni di Volpe.

SI prende il polmone di una volpe, che sia di fresco ammazzata; si leva al medesimo tutto il grasso, ed i vasi arteriosi, e venosi; lavasi più volte con vino generoso, e tagliato poi in piccioli pezzi, si fa seccare in forno, o nel Ba-

gno-Maria, e finalmente si ripone in vasi di vetro ben turati ravvolto con foglie d' Assenzio, o di Ruta secche.

Similmente dovrà prepararsi il Fegato di Lupo, e tutte le altre parti molli degli Animali.

Preparazione delle Canterelle.

SI mettono le Canterelle in vaso di bocca larga, e questo coperto con panno rado si capovolta; e si abbocca con altro vaso, in cui sia a bollire una quantità di aceto fortissimo, lasciandovelo stare finchè sieno morte tutte le Canterelle. Allora queste si fanno seccare al sole, e finalmente si ripongono in vasi di vetro ben turati.

Usano altri ammazzare le Canterelle con infonderle semplicemente nell'Aceto forte.

Preparazione dei Curiandoli.

SI bagnano i Curiandoli con aceto gagliardo, e si fanno poi seccare, tornando a replicare una tale operazione per tre volte.

Nella stessa guisa si preparano le radici d'Elleboro nero, di Esula, e di Laureola, le quali ancora da alcun altro si pratica tenerle infuse nell'aceto per ore ventiquattro, e da altri ancora per lo spazio di tre giorni dopo averle purgate dalla loro scorza esteriore.

Preparazione della Trementina.

SI cuoce la Trementina di Venezia facendola bollire con buona quantità d'acqua pura in vaso di terra vetriata fin tanto che s'indurisca a segno che freddata possa ridursi in pillole.

Si leva allora dal fuoco, e lavasi più volte con acqua comune, o stillata di qualche pianta diuretica, stirandola, e maneggiandola entro la medesima.

Preparazione del Fungo di Quercia.

NEl tempo di Autunno, ed in giornata serena raccogliesi quel fungo o sia quella spezie di Agarico, che nasce su le querce, ed il quale serve comunemente a fare l'esca ordinaria per accendere il fuoco con la pietra focaja.

Questo fungo allorchè è perfettamente secco dee prima sbucciarsi della sua pelle esteriore, e si taglia dipoi per mezzo di una sega in piccoli pezzi della grossezza di tre, o quattro linee. Si battono per qualche tempo questi pezzi con un martello, affinchè a poco a poco le fibre legnose si riducano in polvere, ed affinchè più facilmente si separi questa, ed esca fuora, si stropicciano i medesimi di quando in quando con le mani. Si continua in tal guisa fin tanto che il detto fungo sia divenuto molle, e pastoso, come una pelle morbida.

CAPITOLO XXXVI.

Della Composizione dei Medicamenti.

IL vano scopo di soddisfare nello stesso tempo a molte, e diverse indicazioni, e di porgere riparo ad infiniti mali con un solo medicamento, conforme ciecamente si proponevano gli Antichi nell'unire insieme una mal combinata farragine di semplici medicine, può dirsi francamente che sia ai giorni nostri abbastanza smentito mediante la luce che hanno

sparsa i progressi della Chimica, la quale ci ha fatto conoscere, che moltissime naturali sostanze allora quando insieme si uniscono reciprocamente si scompongono, e producono il più delle volte una combinazione affatto nuova, di cui sarebbe cosa impossibile il prevederne avanti le proprietà totalmente diverse da quelle dei semplici suoi componenti.

Quindi è che molti degli antichi medicinali composti sono stati corretti, e riformati, ed i più affatto banditi dalla Medicina, potendosi dire, che solo sia stata in tutte le sue parti conservata la composizione della Triaca, forse per una giusta venerazione, che si dee ai vecchj Padri dell'antica Medicina.

Non può negarsi peraltro, che alcuna volta coll'unire giudiziosamente insieme diverse sostanze si possa ottenere il bramato fine di soddisfare a più d' una indicazione nello stesso tempo, ma è vero altresì, che un tale oggetto richiede una gran cognizione nei Medici per ben combinare insieme i diversi materiali di un composto, e non minore nello Speziale per bene eseguirne la mescolanza, molto più che ordinariamente sono soliti i Medici in questa parte lasciare in libertà lo Speziale, esprimendosi con la frase, *fiat secundum artem*.

Non è questo però sempre il solo fine proposto nell'unire insieme più semplici medicamenti, che anzi al presente il più delle volte si fa questo o per conservare più a lungo i medesimi, o per rendergli più efficaci, ovvero più comodi all' uso, e più grati al palato, conforme della preparazione ancora si è detto, le quali cose debbe sempre avere in mira non solo il Medico, ma ancor lo Speziale.

I Medicamenti composti ugualmente che i semplici, altri so-

no destinati per l'uso esterno, ed altri per l'uso interno del corpo umano, lo che è necessario sapersi dallo Speziale per usare nella loro manipolazione tutte le necessarie diligenze relative al fine, cui sono destinati.

Oltre a questo di ambedue le specie dei suddetti medicamenti, alcuni si tengono preparati, e conservare si debbono per un certo tempo, e questi si distinguono col nome di Medicamenti officinali; altri poi non potendosi per loro natura conservare, si fanno allora che il Medico gli ordina, e chiamansi rimedj, o medicamenti magistrali, la qual distinzione parimente è necessario, che sia nota allo Speziale, affinchè sapendo per quanto tempo sì gli uni, che gli altri possono conservarsi, non si prevalga dei medesimi se non per quanto mantenuti si sono nello stato loro di perfezione, per il qual fine non è inutile la diligenza di segnare sopra i vasi il preciso tempo, in cui è stata fatta la composizione dei medicamenti, che vi sono riposti.

Molti sono i punti di vista, che per i suddetti diversi fini debbe avere in mira l'onesto, e diligente Speziale nella composizione dei Medicamenti.

Sopra ogni altra cosa dee procurare, che si faccia esattamente l'unione di tutti gl'ingredienti, affinchè ugualmente restino divisi per tutto il composto, lo che specialmente è cosa di somma importanza per quei rimedj interni, nei quali hanno luogo i medicamenti di grande efficacia, ed attività, come sono l'Oppio, le sostanze tutte che purgano con violenza, come l'Aloe, la Scamonea, la Coloquintida, l'Agarico, la Gomma Gutta, le Radici di Ermodattili, di Elleboro nero, di Scialappa, d'Ipecaquana, di Turbith, di Esula, e si-

mili, il Mercurio similmente, e l' Antimonio, come ancora tutte le loro chimiche preparazioni, il Sale ammoniaco, ed altre cose naturali, che seco portano qualche pericolo. Ed affinchè segua questa perfetta unione, ed egual divisione di tutti gl' ingredienti è necessario, che lo Speziale conosca profondamente la natura dei medesimi per distinguere i mezzi, che alcune volte sono necessarj, e sapere scegliere la maniera, e l'ordine migliore, con cui debbono unirsi per ottenere l' intento nella miglior forma possibile.

Tutte quelle sostanze, che non hanno scambievolmente fra loro attrazione, e che sfuggono la reciproca loro unione, hanno bisogno di varj mezzi, ed ajuti per potersi bene unire e dividersi in un composto. Tali sono specialmente le sostanze oliose, e resinose, che debbono unirsi ad altre sostanze aquose, lo che non può eseguirsi se non col mezzo dei sali alcalini, producendosi in tal guisa quelle combinazioni conosciute sotto il nome di Sapone. Per tal ragione ancora tutte le sostanze, che per natura loro sono saponacee possono alcune volte servir di mezzo per effettuare la unione predetta. Così per esempio se dovrà unirsi la Trementina con un liquore aquoso o altra cosa di simil genere, è d' uopo che prima sia stemperata, ed unita con un rosso d' uovo, il quale serve di mezzo a tale unione, che altrimenti non potrebbe seguire. Similmente volendo unire la polpa di Cassia coll' olio di mandorle dolci dovrà questo unirsi prima col rosso d' uovo, e poi con la Cassia. Così pure il Mele per essere una materia saponacea può servir qualche volta di mezzo per facilitare la unione di alcune cose di diversa natura. In fatti nella composizione della Triaca,

e di

e di somiglianti Elettuari, nei quali ha luogo qualche ingrediente olioso, e resinoso, come l'olio di Noce moscada, il Terebinto, e simili, è buona regola d'arte il far prima struggere a lento fuoco simili cose, e dipoi unirle al mele in tal forma, perchè restino meglio divise avanti d'incorporarvi le polveri, ed altre cose. Quelle gomme-resine ancora, che si usa dissolver prima in qualche conveniente liquore, e farle poi condensare fino alla giusta consistenza, debbono allora allungarsi prima col mele un poco riscaldato avanti di unirvi le polveri.

Gli Olj essenziali dovendosi unire ai liquori aquosi, si uniscono prima con un poco di zucchero polverizzato.

Il fior di zolfo, dovendone far rotelle con il medesimo, dovrà parimente unirsi avanti con porzione di zucchero polverizzato, e poi metterlo nel giulebbo bene stretto quando questo sarà un poco raffreddato.

La Canfora ancora, che è una sostanza resinosa difficile a polverizzarsi, come si è detto al Capitolo della polverizzazione, volendola unire ad un elettuario, o ad un composto di polveri, sarà bene avanti macinarla con un poco di zucchero fino asciutto, o altra polvere delle più aride, che entrino nel composto per così dividerla in più sottili particelle, e qualora si dovesse unire ad un liquore, o composto umido aquoso, bisogna anche per questa ricorrere al rosso d'uovo, oppure pestarla con un poche di Mandorle dolci mondate nella quantità di otto parti sopra una di essa, e potrà con tal mezzo unirsi all'acqua medesima.

Per i medicamenti destinati all'uso esterno potranno usarsi i sali alcalini per unire all'acqua le sostanze oliose e resinose,

O

non potendosi tali mezzi usare indifferentemente per i rimedj interni, specialmente senza l'approvazione del Medico.

Il Mercurio, o sia l'Argento vivo sopra ogni altra cosa merita attenzione, ed ha bisogno di varj mezzi per unirsi, e dividersi esattamente nei Medicinali Composti. Che perciò per i medicamenti esterni suole unirsi con i grassi, o con le resine liquide, come la Trementina, e simili, agitandoli insieme per qualche tempo in vasi di terra invetriata con spolétto di legno fino al punto, che sparisca affatto il Mercurio, nè siano più visibili i suoi globetti, la quale operazione chiamasi comunemente estinzione del Mercurio. Ma per i rimedj destinati all' uso interno più, e diversi mezzi sogliono impiegarsi per la di lui estinzione. Non è però mai da seguirsi l'uso di quegli, che estinguono il Mercurio con lo zucchero in polvere, o giulebbato; poichè questo non ha alcuna azione sul medesimo, onde ne segue soltanto una grossolana divisione, ed al primo contatto d'una maggior quantità d'umido si stempera lo zucchero, ed il Mercurio si separa. Più sicura pertanto in tali casi è la preparazione dell'Etiope Minerale, come a suo luogo vedremo fra le Chimiche preparazioni; poichè lo Zolfo ha maggiore azione sopra il Mercurio, e con il medesimo più intimamente si unisce, onde più difficile al sommo n'è la loro separazione. Saggiamente propone il Sig. Baumè per la preparazione delle Pillole Mercuriali ad imitazione di quelle di Beloste, che si estingua il Mercurio macinandolo sul porfido col cremor di tartaro, facendo notare, che questo Sale acido vegetabile agisce con tanta efficacia sul mercurio, che in meno tempo d'un istante spariscono i globetti

del medesimo, e si unisce tanto intimamente, che formano insieme queste due sostanze una specie di sal neutro, il quale produce buonissimi effetti senza il pericolo, che il Mercurio si separi dalla mescolanza degli altri ingredienti.

La maniera ancora, con cui debbonsi unire gl'ingredienti di un composto merita considerazione, affinchè restino tutti esattamente divisi. Poichè alcuna volta è necessario battergli gagliardamente in mortaj di ferro, o di pietra, come allor quando si vogliono incorporar delle polveri con qualche sugo mucillagginoso, o simil cosa per la composizione delle Pillole, o Trocisci, in alcune delle quali avendo luogo qualche sostanza oliosa, o resinosa, è necessario ancora in tal caso scaldare avanti un poco il pestello, perchè si ammolliscano le dette sostanze, e meglio si dividano. Altre composizioni poi è cosa necessaria il dimenarle continuamente con spatola, o spoletto di legno fino alla loro perfetta mescolanza, come specialmente negli Elettuarj, Impiastri, Unguenti, e Cerotti convien fare. Molto più è necessaria questa cautela allora quando si fanno bollire insieme alcune sostanze che facilmente si separano, e alcuna di esse cade al fondo del vaso, come accade in molte decozioni, e specialmente quando si fanno bollire gli olj con alcuni sughi, o sostanze umide, e qualora pure si dà la cottura ai Cerotti facendo bollire gli olj, o i grassi col Litargirio, o altre preparazioni del Piombo. Alcune volte la sola continuata agitazione è il mezzo per cui si uniscono insieme alcune materie disposte per natura loro a star separate l'una dall'altra, conforme segue nella preparazione dell'Unguento detto Triafarmaco, nella quale hanno luogo unitamente l'Olio, l'Aceto, ed

il Litargirio. Se mai per unire insieme alcune sostanze vi bisogna il calore, dee questo proporzionarsi alla sottigliezza dei principj di dette sostanze, ed alla loro facilità di dissiparsi, onde alcune volte si farà uso del nudo fuoco, ed altre volte del calor del sole, della stufa, e del Bagno-Maria.

Alcuni Elettuarj, e specialmente gli oppiati fa d'uopo agitarli di quando in quando ancor dopo composti con una spatola a fine di dar luogo ad un certo grado di fermentazione, la quale parimente può servir di efficace mezzo per viepiù sempre dividere, e combinare insieme tutti gl' ingredienti, onde per tal motivo vien prescritto, che non si usino gli oppiati, se non dopo sei mesi.

Nè minore attenzione, e intelligenza si richiede nell'ordine, con cui fa d'uopo unire insieme i diversi materiali di un composto.

Nelle decozioni per esempio composte fa d'uopo nell'infondere le diverse sostanze da cuocersi proceder con ordine secondo quel che richiedono le diverse proprietà delle medesime, e perciò cominciando sempre dall'infondere le più dure dee proseguirsi con tal ordine fino a tanto che se vi sono di quelle sostanze, che meritino la semplice infusione, si versa sopra queste la decozione bollente, quando è finita, e si lasciano così in vaso ben turato finchè sia quasi, o del tutto raffreddato il liquore per colarlo.

Quando nelle decozioni hanno luogo le carni degli animali, queste quasi tutte, eccettuandone poche, dopo averle minuzzate, si debbono porre sul principio della decozione.

Se vi hanno poi luogo le radici bulbose, queste fa d'uopo

porle un poco avanti ai fiori, i quali generalmente, come altrove si è detto, non deono bollirsi, o almeno pochissimo.

Quando alle decozioni debbono unirsi certi sughi Zuccherini, come il Mele, la Manna, lo Zucchero, ovvero quelle sostanze, che di tali sughi abbondano, queste si deono porre quando le decozioni sono già colate, e se il bisogno lo richiede; dovranno dopo colarsi nuovamente.

Le gomme-resine ancora, come la Scamonèa, e simili, che talvolta deono unirsi alle decozioni, è cosa necessaria dopo averle sottilissimamente polverizzate, e bisognando unite ancora con un poco di zucchero fine stemperarle poi nel liquore già colato quando è quasi del tutto freddo, altrimenti la parte resinosa si ammollirebbe, si condenserebbe in grumetti, nè sarebbe divisa per tutto il liquore ugualmente, e come conviene.

Lo stesso dee osservarsi quando simili sostanze debbono unirsi nella composizione degli elettuarj, e simili aggregati, dovendosi anche in tal caso procurare di unirvele come sopra quando il liquore aggregante è quasi raffreddato.

Nelle polveri ancora composte è d'uopo avvertire, che se vi entrano delle sostanze, la di cui prima polvere, che passa per gli stacci non è ugualmente buona quanto il rimanente della medesima, conforme si è detto al Capitolo della polverizzazione, in tal caso è cosa necessaria il pestar sole tali sostanze, e dopo averne separata la porzione migliore di polvere unirla nella sua giusta dose, e peso all'altre. E generalmente parlando sarebbe sempre buona regola il ridurre in polvere ciascuna cosa separatamente, e dopo aver pesate le giuste, e rispettive dosi di ciascuna polvere unirle insieme nel mortajo,

e ripassarle insieme per lo staccio, conforme in altro luogo si è detto. Imperciocchè pestando nello stesso tempo unitamente tutti gl'ingredienti delle polveri composte oltre all'inconveniente predetto vi può esserne anche un'altro, cioè che essendovi sempre fra molte sostanze alcuna delle altre più leggiera, e sottile, la di cui polvere facilmente si solleva, e si dissipa per aria, sarà di questa perduta una gran parte innanzi che siano ridotte perfettamente in polvere le altre sostanze più dure; che perciò in quelle polveri specialmente, nella di cui composizione hanno luogo medicamenti di grande attività, sarà questa una diligenza sommamente necessaria. E' vero però, che alcune volte l'unione di molte sostanze secche può servire a facilitare la polverizzazione delle sostanze oliose, e grasse, come sono le semenze oliose, le Gomme-resine, e le Resine. Ma in tal caso rispetto alle prime dopo averle purgate dalle loro scorze, e ridotte come in pasta nel mortajo di pietra, come altrove si è detto, possono meglio dividersi, e ridursi in polvere, con macinarle unite a qualche porzione delle polveri più secche, che hanno luogo nel composto; parimente le resine, e gomme-resine dopo averle un poco ammaccate nel mortajo quando non possano ridursi a solo perfettamente in polvere, si può aggiugnere alle medesime successivamente una porzione delle polveri già preparate, affinchè assorbiscano la viscosità delle medesime, e possano queste con tale ajuto ridursi in polvere.

Nella composizione degli Elettuarj, Unguenti, Impiastri, e Cerotti, la quale almeno in parte è il più delle volte necessario farsi sul fuoco, se mai vi hanno luogo sostanze spiritose, e fa-

cili a dissiparsi, come sono gli olj essenziali, molte resine, e gomme-resine, tutte le preparazioni del Mercurio, e cose simili, queste debbono sempre unirsi sul fine della mistione quando il composto è quasi, o del tutto raffreddato. Negli Elettuarj, e simili composti, ove hanno luogo le polpe dei vegetabili, ed i sughi condensati, o cose simili, queste debbono stemperarsi nel liquore aggregante del composto prima che vi si uniscano le polveri. Specialmente è necessaria quest'avvertenza per l'Oppio, se mai non fosse polverizzato, ma disciolto prima in qualche liquore, e fatto poi condensare fino alla consistenza di Mele, come ancora per l'Aloè, e la Scamonea, i quali essendo tutti sughi gommoso-resinosi, richiedono ancora l'altra avvertenza di non unirgli ai liquori quando sono troppo caldi, come di sopra si è detto. Così parimente quando s'impastano i composti delle pillole, ov'entra l'Oppio, o altro sugo del genere dei suddetti sarà sempre regola d'arte l'usare le diligenze suddette.

Negli Unguenti, ove ha luogo la Cera, la Pece, o simili cose debbon queste esservi mescolate, e liquefatte prima di unirvi le polveri, se ve ne sono, e negl'Impiastri, o Cerotti si devono le medesime fare struggere ed unirvele dopo la cottura del Litargirio, del Minio, o della Biacca.

La giusta consistenza ancora, che dee darsi ai composti è un punto da aversi in considerazione dal diligente Speziale, al quale effetto è necessario che sappia la giusta dose di quegl' ingredienti, che specialmente a tal fine son destinati, affinchè il composto riesca con quella consistenza, che è necessaria per l'uso, che dee farsene, e molte volte perchè possa conservarsi per un giusto spazio di tempo, come si richiede. Così per esem-

pio per la giusta consistenza degli Unguenti si richiedono per ciascuna libbra d'olio once tre, e mezza di cera in tempo di Estate, e sole once tre in tempo d'Inverno, se poi trattasi di quegli Unguenti, ove hanno luogo le polveri, di queste se ne richiederanno once quattro per ciascuna libbra d'olio incirca, potendo tali regole esser soggette a qualche variazione secondo alcune circostanze. Per i cerotti poi sono necessarie once cinque di cera per ciascuna libbra d'olio in tempo d'Inverno, e mezz'oncia di più se ne può aggiugnere in tempo di Estate.

Per la consistenza degli Elettuarj si prescrivono generalmente once quattro di polveri per ciascuna libbra di Sciroppo, o Mele, ma una tal regola può soffrire dell'eccezioni in molti casi. Più che altro sarà giusta la dose suddetta per le polveri composte per la maggior parte di sostanze vegetabili, come fiori, scorze, legni, e simili cose, le quali sono capaci di assorbire molta umidità, e gonfiarsi, onde ancorchè tali composizioni subito sembrino un poco liquide, dopo qualche tempo però si rassodano maggiormente per la ragione suddetta. Ma trattandosi di resine, o gomme-resine polverizzate, si richiederà per queste minor quantità di Sciroppo o Mele, potendone bastare all'incirca una dose uguale al loro peso. Minor quantità poi ne richiederanno le materie minerali, e molto minore i sali, e specialmente gli alcalini, che attraggono l'umidità dell'aria.

Su quest'articolo finalmente è da avvertirsi, che allora quando abbia luogo nella composizione di un Elettuario disoppilativo la limatura di ferro macinata, unita a qualche sostanza, che abbia dell'azione su la medesima, come sarebbe il Cremor di Tartaro, in tal caso quantunque da principio sem-

brasse

brasse avere il composto una giusta consistenza, siccome poi col tempo il ferro, ed il cremor di tartaro agiscono in singolar maniera l'uno sull'altro, ed il ferro viepiù sempre si divide, da ciò ne segue che successivamente il composto s'indurisce, e di tanto in tanto ha bisogno di essere ammollito con nuova quantità di Sciroppo, o altro fluido aggregante, che gli convenga; la qual diligenza sarà necessaria ancor per altri Elettuarj, che coll'andar del tempo potessero rassodarsi.

Le pillole parimente, le quali debbono avere una consistenza non tanto dura, affinchè facilmente si dissolvano nello stomaco, e con prestezza producano il loro effetto, se mai dopo qualche tempo fossero troppo indurite, fa di mestiero nuovamente ridurle in polvere, e di nuovo impastarle con il conveniente liquore, altrimenti trattenendosi di soverchio nello stomaco, e per le intestina senza dissolversi o non produrranno alcuno effetto, o con lentezza il produrranno, oppure cagionar potranno delle coliche, e dei dolori.

Finalmente dee invigilare ancora il diligente Speziale alla conservazione dei medicinali composti, al qual fine dee molto contribuire la qualità del fluido aggregante, e degli altri ingredienti. Che perciò dee procurarsi di dare la giusta cottura agli Sciroppi, che servono d'aggregante a molti Elettuarj; poichè essendo quelli poco cotti, più facilmente nasce nel composto la fermentazione, che più presto, o più tardi fa corrompere, e guastare il medesimo. Fra gl'ingredienti ancora fa d'uopo scerre quegli che meno degli altri possono esser sottoposti a guastarsi, seppure non si mescolassero con altre sostanze capaci d'impedire in essi un tal difetto. Bisogna guar-

darsi dall' unire alle polveri composte, che deono conservarsi per qualche tempo, i sali alcalini, i quali facilmente attraggono l' umidità dell' aria, e possono per conseguenza in tal guisa alterare le loro qualità. I semi oliosi parimente dovrebbono bandirsi dai composti della suddetta natura, o porveli almeno allora quando se ne deve far' uso; poichè non possono i medesimi conservarsi più a lungo di un mese, ed il loro olio invietisce con facilità, ed allora comunica al composto in disgustoso odore, ed una cattiva, e pericolosa qualità.

I vasi ancora, ed il luogo, ove si custodiscono i medicinali composti, debbono essere adattati alla conservazione dei medesimi, e non dee mancare il diligente Speziale di spesso riguardargli per conoscere se hanno sofferta qualche alterazione, che possa in qualche modo rimediarsi, oppure se sono alterati in maniera che non debba farsene più uso alcuno. Quando nasce la muffa sopra i composti umidi, può dirsi questo il principio della loro corruzione, come accade in molti Elettuarj qualche tempo dopo che sono fatti, ma i quali però non passano così facilmente alla loro totale putrefazione per cagion dello Zucchero, o Mele, che da questa gli difende. Quegli elettuarj, nella di cui composizione hanno luogo le sostanze polpose, mucillagginose, e flemmatiche, come l' Elettuario lenitivo, il Diafinicon, il Diaprunis, e simili, sono fra tutti i composti più soggetti a fermentare, e corrompersi, mentre all' opposto quei che sono composti di sostanze aromatiche, saline, e resinose, come la Triaca, il Mitridato, il Diascordeo, la Confezione Jacintina, e simili, si conservano in buonissimo stato per molto più lungo tempo, e durano moltissimo

di fermentare senza corrompersi, nè scapitar molto del loro odore aromatico.

Non dee lo Speziale sostituire un medicamento all'altro nell' eseguire le ricette senza chiederne prima il consiglio al Medico, e riportarne la sua approvazione. Saranno soltanto accennate nel fine di questo Ricettario quelle sostituzioni, che sono per la necessità tollerate, ed approvate dall'uso.

Dee ancora lo Speziale esercitarsi nel saper leggere, ed intendere le formole delle ricette officinali solite usarsi dai Medici, e su questo proposito è bene che sappia, che quattro cose distinguono i Medici da aversi in considerazione nel ricettare, cioè la Base, l'Adiuvante, il Correttivo, e l'Eccipiente, o Aggregante; alle quali solevano gli Antichi aggiugnere ancor la quinta, che era il Dirigente, lusingandosi d'impiegare certi medicamenti, che avessero la proprietà di dirigere l'azione di altri verso quella parte del corpo, in cui volevano, che agissero.

La Base è la parte più essenziale della ricetta; ordinariamente è posta alla testa di tutti gli altri ingredienti, e predomina sopra tutti non per la quantità, o peso, ma relativamente alla sua attività. Può essere la Base o semplice, o composta, cioè può consistere in un solo medicamento, o in più, e diversi di consimile virtù.

L'Adiuvante, che dicesi ancora da alcuni Stimolante, dee avere la stessa virtù della Base; poichè ordinariamente si pone per accrescere l'attività della medesima, o per iscemarne il volume, quando il malato ne resta incomodato.

Per diversi fini si usa il Correttivo; o per diminuire l'attività della base, o per coprire il disgustoso odore, e sapore di

qualche altro ingrediente, come ancora per fortificare le viscere, e metterle in istato di resistere all'attività dei rimedj, che possono cagionare degl'irritamenti. A tale effetto si sceglie una sostanza appropriata, e che non si opponga all'effetto del rimedio.

L'Eccipiente, o Aggregante che dir vogliamo, è quello, che dà la forma, o la consistenza al medicamento, e dee convenire alla base, alla malattia, al temperamento, ed altre circostanze. Talvolta gli si dà il nome di Mestruo, di Veicolo, o d'Intermedio.

La seguente ricetta può servir d'esempio per quanto è stato di sopra esposto.

Bevanda purgativa

Cassia in bocciuoli. . . . . Onc. IV. *Base*
Sena . . . . Dram. II. *Adiuvante*
Radice di Scrofolaria magg. . . Dram. I. *Correttivo*
Acqua comune . . . . Q. B. *Eccipiente*
F. decoz. S. L. A.

Prima di terminare questa parte conviene ancora additare certe particolari denominazioni solite usarsi nelle ricette, e le quali comprendono collettivamente sotto di loro più, e diversi medicamenti semplici.

Le cinque Radici aperitive maggiori

Radici di Finocchio, d'Asparagi, d'Appio, di Prezemolo, e di Brusci.

Le cinque Radici aperitive minori

Radici di Gramigna, d'Eringio, di Cappari, di Ononide, e di Robbia.

Le Radici comuni, secondo alcuni.

Radici di Finocchio, e di Prezemolo.

Le cinque Erbe Capillari.

Capelvenere, Adianto nero, Politrico, Cetracca, e Ruta muraria.

I quattro Fiori cordiali

Fiori di Borrana, di Buglossa, di Rose rosse, e di Viole.

I quattro Fiori carminativi

Fiori di Camomilla, di Meliloto, di Matricaria, di Aneto.

L' Erbe emollienti ordinarie

Foglie di Malva, di Altea, di Brancorsina, di Viole, di Marcorella, di Parietaria, di Bietola, di Atrepice.

I Semi quattro freddi maggiori

Semi di Zucca, di Cetriuolo, di Popone, di Cocomero.

I Semi quattro freddi minori

Semi di Lattuga, d'Endivia, di Cicorea, di Porcellana.

I Semi quattro caldi maggiori

Semi d'Anici, di Carvi, di Comino, e di Finocchio.

I Semi quattro caldi minori

Semi d'Ammi, d'Amomo, d'Appio, di Dauco.

I cinque Frammenti preziosi

Jacinti, Smeraldi, Zaffiri, Granati, Rubini, o secondo alcuni le Sardine.

Le quattro Farine risolventi, o comuni

Farina d'Orzo, di Fave, di Lupini, e di Mochi, o secondo altri, di Fien-greco.

I Frutti pettorali

I Datteri, le Passule, i Fichi secchi, le Giuggiole.

RICETTARIO
SANESE
PARTE SECONDA.

DEI MEDICAMENTI
GALENICI

CLASSE PRIMA

Delle Infusioni, e Decozioni.

Le infusioni, e decozioni sono medicamenti dei più semplici, più comuni, e che servono alla composizione di molti altri; onde ci è sembrata cosa ragionevole il cominciar questa parte coll'esporre le ricette più usate delle medesime.

Per la maggior chiarezza abbiamo divise tanto le une, che l'altre in alteranti, e purganti, e con la stessa divisione abbiamo aggiunte in questa classe le infusioni fatte nel vino, che portano volgarmente il nome di Vini Medicati; come ancora alcune poche, che si praticano fatte nell' Aceto.

Non vi collochiamo le infusioni fatte nello Spirito di Vino, o in altro liquore, la di cui preparazione appartenga alla Chimica, riserbandole a questa parte, come a loro più propria, ed avranno luogo nella Classe degli Olj le infusioni fatte in simili liquori, che principalmente servono per l'uso esterno.

Lasciamo ancora di esporre le ricette di quei vini medicati, che si usano comunemente fatti per mezzo della fermentazione, cioè coll'infondere più, e diverse droghe nel mosto delle uve fatto di fresco, affinchè bolla, e fermenti insieme con esse; poichè crediamo simili liquori fatti più per il gusto; che

per la Medicina, atteso che avendo la fermentazione la proprietà di cangiare la natura del mosto, altera ancora nello stesso tempo quella delle droghe, e sembra che tenda a ridurre tutte le sostanze infuse, benchè diversissime per natura fra loro, ad un medesimo stato, e far loro acquistare una sola, e stessa proprietà.

Già abbiamo additate nelle nostre Istituzioni di Farmacia le regole generali da osservarsi nelle Infusioni, e Decozioni, onde non ci resta da esporre di vantaggio su tale articolo.

INFUSIONI ALTERANTI.

Infusione di Fiori di Rosolaccj.

Prendi. Fiori di Rosolaccj asciutti . . . . Oncia mezza

Poni in un vaso di majolica, e gettavi sopra

Acqua pura bollente . . . . . Libbra una

Tura la bocca del vaso, e lascia così stare per qualche spazio di tempo tanto che divenga l'infusione carica di color rosso. Cola per stamigna, e serba per usare, aggiugnendovi, quando occorra, poco zucchero per addolcirla.

E' di sollievo nei mali di petto, o per la tosse.

N. *In simil guisa dovranno farsi tutte le sostanze di Fiori, e delle foglie d'erbe più delicate.*

TISANA ANTISCORBUTICA.

Pr. Radici di Rafano salvatico . . . . . . onc. mezza

Foglie fresche di Coclearia

di Crescione . . . . ana onc. una

Netta le radici, e foglie suddette, tritale grossamente, e poste dipoi in vaso di majolica, o in orinale di stagno gettavi sopra

Acqua pura bollente . . . . lib. una

Tura la bocca del vaso, e lascia così tanto che sia raffreddata l'infusione, la quale allora colerai per stamigna senza espressione.

Questa Tisana è un eccellente medicamento antiscorbutico.

N. *In simil guisa si faranno le infusioni di tutte le altre piante antiscorbutiche; e qualora si volessero più cariche, potrà sostituirsi all' acqua pura la decozione delle stesse piante.*

INFUSIONE DI CICOREA DEI TEDESCHI

Volgarmente Sangue di Cicorea.

Pr. Foglie di Cicorea salvatica . . . . onc. sei
Sal di Tartaro . . . . dram. tre
Acqua di Cicorea . . . . lib. tre

Infondi in vaso di majolica alle ceneri calde per una notte, cola dipoi con forte espressione, e nella colatura infondi nella stessa guisa nuove foglie di Cicorea in simil quantità, e senza il Sal di Tartaro; dopo questa seconda infusione si faccia come questa ancor la terza, la quale finalmente colata sarà il Sangue di Cicorea.

Purga la massa del sangue dai cattivi umori, ne corregge l'acrimonia, e serve di gentile evacuativo.

N. *Potrebbero prepararsi con altre erbe di simil natura delle efficaci infusioni.*

INFUSIONI PURGANTI.

Infusione di Rose Solutiva.

Pr. Foglie di Rose comuni fresche . . . . . . lib. otto

Dopo averle nettate secondo l'arte, ed acciaccate un poco nel mortajo di pietra ponile in vaso di bocca stretta, e gettavi sopra.

Acqua pura bollente . . . . lib. otto

Tura la bocca del vaso, e lascia stare così per ore dodici. Cola dipoi l'infusione spremendo le rose allo strettojo; poni la colatura in vasi di vetro ben turati, e lasciala chiarire per sussidenza.

Con simil metodo si farà ancora l'infusione di Viole solutiva, ed ambedue servono per fare il Sciroppo, e Mele rosato, e violato solutivo.

N. *Gli antichi Ricettarj prescrivevano, che le suddette infusioni si facessero in due, o tre volte, ed alcuni ancora in dieci, e dodici, aggiugnendo sempre nuove Rose, o Viole alla stessa infusione, la quale poi chiamavano Mucchero di Rose, e di Viole; ma per vero dire con tal metodo si correrebbe rischio di far cosa peggiore con molto maggiore incommodo.*

INFUSIONE DI SENA.

Pr. Cremor di Tartaro . . . . dram. una

Acqua pura . . . . onc. sei

Fa bollire in vaso di terra invetriato fino alla perfetta soluzione, aggiugnendo sul fine della bollitura.

Anici . . . . dram. una

Cannella ottima acciaccata . . . . . scrop. mez.

Leva dal fuoco, e subito infondivi

Sena di Levante . . . . dram. tre

Tura il vaso, e lascia così stare per una notte. Cola dipoi l'infusione, e serba per l'uso.

Adoprasi comunemente per muovere il corpo.

Dose da once quattro fino ad once sei.

TISANA LASSANTE.

Di Riverio.

Pr. Sena di Levante	. . . .	dram. due
Sal di Tartaro	. . . .	dram. mez.
Acqua pura	. . . .	onc. sei.

Infondi ogni cosa in un vaso di vetro, o di terra invetriato in luogo fresco per una notte, cola nella mattina seguente per usare in una sol volta.

Questa tintura di sena purga il ventre valorosamente, ed è celebrata dall' Autore per un efficacissimo deostruente, dicendo di avere spesso guarite le più ostinate quartane coll'uso della medesima continuando per quindici giorni.

N. *Alcuni vi aggiungono per darle grazia un poca di Cannella fina acciaccata, e per quelli, che temessero l'acrimonia del Sal di Tartaro propone il Riverio, che si dolcifichi con quindici gocce di Spirito di Zolfo.*

DECOZIONI ALTERANTI.

Decozione Pettorale.

Pr. Orzo mondato, e lavato	. . . . . .	onc. due
Passule	. . . .	onc. una

Fichi secchi grassi . . . . num. quattro
Giuggiole . . . . num. dieci
Acqua pura . . . . lib. sei

Fa bollire secondo l'arte a consumazione del terzo, e sul fine della bollitura aggiugni

Logorizia raschiata, ed acciaccata . . onc. mezza

Leva dal fuoco, e quando sarà un poco raffreddata la colerai per usare.

TISANA REFRIGERANTE

di M. Foucquet.

Pr. Avena purgata . . . . manip. tre
Foglie di Cicorea salvatica . . . . manip. uno

Cuoci in libbre dodici d'acqua pura alla consumazione del terzo, e poi aggiugni

Sal prunello . . . . onc. mezza
Mele bianco . . . . onc. tre

Segui a far cuocere fino alla consumazione della metà, e finalmente cola per stamigna, e chiarisci per sussidenza.

ALTRA TISANA REFRIGERANTE

di M. Tissot.

Pr. Orzo intero mondato, e lavato . . . . . . onc. due
Acqua pura . . . . lib. cinque

Fa bollire tanto che l'orzo si apra, e sul fine della bollitura aggiugni.

Nitro purificato . . . . dram. una, e mezza
Mele puro . . . . onc. una, e mezza

Cola, e metti nella colatura

Aceto bianco ottimo . . . . onc. una

E' questa una piacevole bevanda refrigerante da farsi bere in copia agl'infermi nel calor delle febbri.

N. *Quando non si abbia l'orzo può sostituirsi l'avena.*

DECOZIONE APERITIVA

Pr. Radici d'Appio
Di Finocchio
Di Petrosellino
Di Brusci
Di Sparagi . . . . ana once tre
Acqua di fonte . . . . libbre dieci

Fa decozione secondo l'arte, la quale colata con forte espressione chiarirai per sussidenza.

N. *Mancando alcuna delle suddette radici, potrà sostituirsi nel peso alcuna delle altre, ovvero le Radici di Gramigna.*

DECOZIONE ANTIVENEREA

Del Settalio.

Pr. Salsapariglia tagliata . . . . onc. sei
Acqua di fonte . . . . lib. quindici

Tieni per un giorno in macerazione alle ceneri calde, dipoi fa bollire in vaso turato a consumazione del terzo. Cava fuori allora la Salsapariglia, e dopo averla acciaccata infondila nuovamente nel proprio decotto, aggiugnendovi insieme

Carne magra di Vitella . . . . lib. tre
Coriandoli acciaccati . . . . onc. una

Cuoci di nuovo tanto che restino libbre cinque, e sulla fine della bollitura aggiugni

Cannella ottima tritata . . . . dram. tre

Cola con forte espressione, e serba per usare.

Giova ai consumati dalla Febbre Etico-gallica.

DECOZIONE DEL SETTALIO

RIFORMATA.

Pr. Salsapariglia acciaccata . . . . dram. sei

Acqua pura . . . . lib. tre

Infondi per una notte in luogo caldo, ed aggiugni la mattina che segue

Carne magra di Vitella, o Pollastro . . . onc. tre

Fa bollire a consumazione del terzo, e sul fine aggiugni

Cannella fine tritata . . . . scrop. uno

Fa levare un sol bollore, lascia raffreddare, e cola.

E' proposta per gl' infermi più delicati nel caso di sopra esposto.

Divisa in tre parti la quantità suddetta dee prendersene una la mattina, una a mezzo giorno, e l' altra la sera, continuando così per trenta, o quaranta giorni.

DECOZIONE SUDORIFICA.

Pr. Salsapariglia tritata

Vischio quercino . . . . ana onc. due

Antimonio crudo

Pietra pomice . . . . ana onc. una, e mez.

Acqua pura . . . . lib. ventiquattro

Tieni

Tieni in macerazione per un giorno, dipoi cuoci lentamente fino alla consumazione della metà, e cola per panno.

E' utile questa decozione nei reumatismi per discacciare gli umori nocivi dal corpo per mezzo della traspirazione, per le strume, ed altri tumori provenienti da mal venereo.

La dose è da once due fino a sei, replicata due, o tre volte.

N. *L'Antimonio, e la pomice tritati grossamente si debbono racchiudere in un gruppetto di panno, tenersi così legati, e sospesi nell' infusione, avvertendo ancora che non debbono servire che per una infusione, o al più, per due, e poi deono rinnuovarsi.*

DECOZIONE COMUNE

PER I CLISTERI.

Pr. Foglie di Malva
di Violaria
di Bietola
di Mercorella
Fiori di Camomilla . . . . . . ana parti eguali

In sufficiente quantità d'acqua comune fa bollire secondo l' arte prima le foglie, ed in ultimo i fiori, e cola per usare.

N. *Mancando alcuna delle predette erbe potrà sostituirsi una delle altre.*

DECOZIONE CARMINATIVA PER I CLISTERI.

Pr. Semi d'Anici
di Finocchio . . . . ana onc. mezza
Foglie d'Alloro
Cime d'Assenzio . . . . ana manip. uno
Fiori di Meliloto
di Camomilla . . . . . . ana manip. mezzo.

Cuoci graduatamente secondo l'arte in sufficiente quantità d'acqua comune, e cola per usare.

DECOZIONE EMOLLIENTE PER FOMENTI.

Pr. Foglie di Malva . . . . manip. uno
Semi di Lino
di Fien-greco . . . . ana onc. una
Acqua comune . . . . libb. sei
Fa bollire secondo l' arte, ed in fine aggiugni
Fiori di Camomilla
di Sambuco
di Meliloto . . . . ana pug. due
Cola per usare.

DECOZIONE ASTRINGENTE PER FOMENTI.

Pr. Noci di Cipresso
Balausti
Foglie di Mortine
Pr. Cime di Menta
d' Assenzio
Coccole di Ginepro . . . . ana manip. uno
Rose rosse . . . . onc. mezza
Allume di rocca . . . . onc. due
Fa bollire in sufficiente quantità di liquore composto con due parti d'acqua comune, ed una di Vino rosso austero, e cola per usare.

N. *In mancanza d'alcuno dei suddetti ingredienti potrà crescersi la dose di alcuno degli altri.*

DECOZIONE PURGANTE

DECOZIONE DI TAMARINDI CON SENA

Pr. Tamarindi . . . . dram. sei
Cremor di Tartaro . . . . dram. due
Acqua comune . . . . lib. una

Fa bollire a consumazione della terza parte in vaso di terra invetriata, e poi infondi

Sena di Levante . . . . dram. una

Leva il vaso dal fuoco, e lascia stare finchè la decozione sia raffreddata, cola per stamigna, e serba per usare.

Medicina lassativa, e rinfrescante.

N. *Può crescersi talvolta la dose della Sena, o unire alla colatura qualche Sciroppo solutivo per renderla più purgante.*

VINI MEDICATI ALTERANTI

VINO ACCIAJATO SEMPLICE.

Pr. Limatura di Ferro non rugginosa . . . . onc. una
Vino bianco generoso . . . . lib. una

In fiasco di vetro ben turato terrai in infusione per giorni otto in luogo fresco, agitando la mistura più volte il giorno. Passato questo tempo colerai il liquore facendolo passare per carta sugante, e lo conserverai in vaso ben turato.

E' deostruente, e corroborante.

VINO ACCIAJATO COMPOSTO

Pr. Limatura di Ferro non rugginosa . . . . onc. una
Vino bianco generoso . . . . . lib. una

Tieni in infusione per ore ventiquattro, poi aggiugni

Acqua di Fiume . . . . . lib. quattro
Radici d'Eringio nettate, e tritate . . . onc. una
Arancio amaro con la scorza tagliato in pezzetti . . . num. uno
Cannella acciaccata . . . . . dram. una

Tieni in macerazione per due giorni, dibattendo spesso la mistura, la quale poi colerai per usare.

Si adopra con vantaggio nel caso di ostruzioni, e di debolezza di stomaco, e dell'altre viscere.

VINO VIPERATO DEL WEDELIO.

Pr. Vipere preparate, e tagliate in pezzi . . num. due
Limatura di ferro . . . . onc. due
Noce moscata
Cannella fina . . . . ana dram. una, e mez.
Sugo di aranci . . . . num. due

In vaso di vetro infondi ogni cosa versandovi sopra

Vino di Spagna, o di Cipro . . . . . . lib. dieci.

Tieni in digestione a bagno d'arena tiepido per giorni dodici, serrata bene la bocca del vaso, e dipoi feltrerai il liquore, e lo conserverai in vaso appropriato.

Porta dei vantaggj nell'ostinate febbri intermittenti, e nelle lunghe quartane.

VINO SCILLITICO.

Pr. Scilla seccata secondo l'arte, e tritata . . onc. una
Vino di Spagna . . . . lib. due

In vaso di vetro ben turato tieni in digestione in luogo fresco per tre, o quattro giorni, dipoi cola con espressione, e feltra per carta il liquore.

E' diuretico, incisivo, aperitivo, atto ad evacuare le flemme, e si usa con profitto nell' Asma flemmonosa.

Dose da dramme due, fino ad un oncia.

N. *Con le stesse dosi, e metodo si preparano il Vino assenziato, il Vino d' Enula Campana, e simili.*

LAUDANO LIQUIDO DEL SYDENHAM.

Pr. Oppio . . . . onc. due
Zafferano . . . . onc. una
Cannella.
Garofani . . . . ana dram. una

Trita minutamente l'oppio, ed il zafferano, ed acciacca un poco la cannella, ed i garofani, e poni ogni cosa in fiasco di vetro, versandovi sopra

Vino di Spagna . . . . lib. una

Tura il vaso, e tieni in digestione per tre giorni ad un moderato calore di bagno-maria, o per più giorni al sole, dibattendo spesso la mistura. Finalmente colerai il liquore, e lo farai passare per carta sugante, e lo conserverai in vaso di vetro ben turato.

Questo liquore è un eccellente anodino, di cui spesso si fa uso per conciliare il sonno, per calmare qualunque dolore eccessivo, e spasmodico, e per frenare i vomiti, le dissenterie, e le superpurgazioni.

La dose è da quattro gocce fino a venti in qualche liquore appropriato.

N. *Il Vino di Spagna è un liquore, che non resta alterato dal calore della digestione, come i vini ordinarj, nè è così facile ad inforzare, come sono essi. Bensì la suddetta infusione dopo qualche mese che è stata preparata, depone al fondo del vaso una parte delle sostanze, che teneva disciolte, e la quale di tanto in tanto bisogna avvertire di separare feltrando nuovamente per carta il liquore, affinchè dovendosi usare soltanto il medesimo a gocciole, non venga fuori con esso anche il sedimento suddetto, in cui può esservi dell'Oppio in quantità maggiore del dovere.*

VINO IPPOCRATICO

DEL DONZELLI.

Pr. Cannella fina . . . . onc. una, e mez.
Garofani . . . . dram. sei
Cardamomo maggiore
minore . . . . ana dram. due
Noce moscata
Macis . . . . ana dram. una, e mez.
Bengiuìno . . . . dram. tre
Zucchero bianco . . . . lib. una, e mez.

Trita grossamente ogni cosa, e poni in vaso di vetro, versandovi sopra

Vino generoso bianco, o rosso . . . . . . lib. dieci

Tieni in macerazione per tre giorni, dipoi cola il liquore per manica d'Ippocrate, e serba in vasi ben turati.

Serve per corroborare lo stomaco.

VINI PURGANTI

Vino Solutivo del Quercetano.

Pr. Sena di Levante . . . . onc. mezza
Cannella fina acciaccata . . . . . . dram. mezza
Garofani acciaccati . . . . num. cinque
Zucchero bianco . . . . dram. sei
Vino bianco . . . . onc. otto

Tieni in macerazione per giorni tre senza calore in vaso di vetro ben serrato, dipoi cola, e conserva secondo l'arte.

Serve per purgare epicraticamente, e con piacevolezza.

La dose è di due cucchiajate la mattina, e la sera continuando per qualche giorno.

VINO VOMITIVO

volgarmente

Acqua benedetta di Rulando.

Pr. Croco de' Metalli . . . . dram. due
Posto in vaso di vetro gettavi sopra.
Vino austero . . . . onc. otto

Tieni in macerazione a freddo per tre giorni, passati i quali separa il vino per inclinazione, e feltralo per carta.

La dose è da dramme due fino ad un' oncia.

ACETI ALTERANTI

Aceto Rosato.

Pr. Rose rosse preparate, e seccate . . . onc. quattro
Aceto bianco ottimo . . . . lib. quattro

Tieni in macerazione al sole per trenta giorni in vaso di vetro ben turato, e colato dipoi secondo l'arte conserva per usare.

Suole applicarsi esternamente per confortare la testa, e ristorar le forze perdute.

ACETO SCILLITICO

di Galeno.

Pr. Scaglie di Scilla bianca scelta in mezzo tra la prima scorza, ed il tallo.

Infilate rade con ago di legno fa seccare all'ombra per quaranta giorni, dipoi tagliate in pezzi prendine . . . lib. una
Aceto buono : . . . . lib. otto

Poni in vaso invetriato, che abbia la bocca stretta, e tienlo al sole turato bene per altri quaranta giorni, dipoi cola, ed usa.

Quest' aceto è incisivo, aperitivo, ed atto per assottigliare e dividere gli umori grossi, e viscidi, onde si adopra con profitto nell' Idropisia.

La dose è da due dramme fino a sei.

N. *Se la necessità ci stringe a farlo presto; si pone il vaso nelle ceneri, o nella rena calda.*

ACE-

ACETO SAMBUCINO.

Pr. Fiori secchi di Sambuco . . . . onc. una
Aceto bianco ottimo . . . . lib. una

Poni in vaso di vetro, e tieni in digestione al sole, o in bagno d'arena temperato per cinque, o sei giorni, cola con forte espressione, e feltra poi per carta, e conserva in vaso di vetro ben turato.

E' risolvente, e leggermente sudorifico, ed anodino. Si pone ancora nei gargarismi.

La dose è da due dramme fino a sei.

N. *Con le stesse dosi, e col metodo sopra esposto possono prepararsi altri aceti medicati, come di Salvia, di Ramerino, e simili.*

ACETO DEI QUATTRO LADRI.

Pr. Cime d'Assenzio
di Ramerino
di Salvia
di Menta
di Ruta . . . . . . ana onc. una, e mezza
Fiori di Lavandula . . . . onc. due
Calamo aromatico
Cannella
Garofani
Noce moscata
Spicchj d'aglio . . . . ana dram. due
Canfora . . . . onc. mezza
Aceto ottimo . . . . lib. otto

Trita ogni cosa grossamente fuori che la Canfora, e dentro a un matraccio di vetro versavi sopra l'aceto, e turata bene la bocca del vaso tieni in digestione al sole per tre settimane, o un mese; cola dipoi con forte espressione, e feltra per carta, aggiugnendo in ultimo la canfora sciolta con un poco di Spirito di vino.

E' utilissimo quest' aceto in ogni male epidemico a fine di preservarsi dal contagio. Si bagnano con il medesimo le narici, ed i polsi, e fassene svaporare nelle stanze ove si abita. Può prendersi ancora per bocca in piccole dosi per il fine suddetto.

OSSICRATO, *ovvero* POSCA.

Pr. Aceto fortissimo .
Acqua pura . . . . ana parti eguali
Mescola insieme, ed usa

Si adopra in bevanda per calmare la sete, nei gargarismi per le infiammazioni di gola, ed all' esterno per rinfrescare, e risolvere.

ACETO SOLUTIVO

DEL REDI.

Pr. Radici di Polipodio fresche . . . onc. una, e mez.
Tagliate minutamente ponile in vaso di vetro, ed affondevi sopra.
Aceto bianco fortissimo . . . . lib. tre
Tieni in macerazione per tre giorni, dipoi posto il vaso in luogo tiepido aggiugni.

Sena di Levante . . . . onc. una, e mez.
Manna scelta . . . . onc. una
Coriandoli acciaccati . . . . scrop. due

Lascia in infusione per altri tre giorni, e poi cola secondo l'arte per usare.

Ammollisce il ventre usandolo per condimento delle insalate.

CLASSE SECONDA.

DELLE EMULSIONI

ed altri Medicamenti estemporanei.

LE Emulsioni sono medicamenti liquidi, latticinosi, che portano volgarmente il nome di *Lattate*. Possono dirsi ancor queste medicamenti dei più semplici, e che sono di un grand' uso, e vantaggio nella Medicina, onde meritano di avere un dei primi posti in un Ricettario.

Abbiamo aggiunte in questa classe quelle decozioni consumate di sostanze mucillagginose, che portano il nome di gelatine, come pure alcune poche bevande solutive usuali, le quali essendo tutte medicamenti estemporanei, o magistrali, che non possono conservarsi se non per poco tempo, ed essendo di qualche uso nella Medicina abbiamo creduto bene descriverne le Ricette in questo luogo, non sembrandoci proprio dividerle in tante classi particolari atteso il loro piccolo numero.

L'olio delle semenze dette oliose forma la materia delle emulsioni, o lattate; esso sta diviso, e sospeso nell'acqua per

mezzo di una mucillaggine, come appunto nel latte degli Animali sta divisa, e sospesa nel Siero la parte butirrosa per mezzo del cacio. Quindi è che tanto le emulsioni, che il latte degli Animali essendo essenzialmente composte delle medesime sostanze, hanno ancora somiglianti proprietà. In fatti sono le emulsioni ancora sottoposte ad inforzare, ed a coagularsi, come il latte, per mezzo degli acidi, e stando ambedue in riposo dividesi la parte acquosa dall'oliosa, la quale resta galleggiante su la superficie di quella.

Da questa verissima teoria apprender possiamo, che non possono le emulsioni conservarsi in buono stato per lungo tempo, onde bisogna usarle fatte di fresco, come ancora che non deesi mescolar colle medesime alcuna sostanza acida sia vegetabile, o minerale, e neppure i liquori spiritosi, che appresso a poco producono in esse lo stesso effetto degli acidi.

Per le emulsioni debbono scegliersi le semense oliose più fresche che sia possibile, altrimenti se il loro olio è già cominciato a divenir rancido potrebbe comunicare a questi medicamenti una qualità acrimoniosa, e calida, totalmente opposta a quella, che debbono avere, cioè di rinfrescare. Per tal fine è sempre cosa più sicura per le emulsioni servirsi delle mandorle, le quali mediante la loro scorza, che serve loro di preservativo, s'irrancidiscono con minor facilità degli altri semi oliosi, come sono i semi freddi maggiori, che non si mantengono se non per pochissimo tempo senza un tal difetto.

I liquori, con cui si preparano le emulsioni, sono l'acqua comune, le acque stillate, le infusioni dell'erbe, e qualche volta ancora le decozioni, quantunque fatte con la pura acqua so-

no più grate al palato, che in qualsivoglia altra forma. La quantità del liquore da impiegarsi sulla proporzione della quantità dei semi può essere maggiore, o minore secondo l'indicazione, a cui si vuol soddisfare.

Si addolciscono le lattate ordinariamente con poco Zucchero, ponendovene circa mezz'oncia per ogni libbra delle medesime, ovvero con qualche Sciroppo per renderle più grate, o attive, e qualche volta ancora si pestano insieme con i semi pochi coriandoli, o altra simil cosa, affinchè comunichi all' emulsione un piacevole odore.

Vi si uniscono ancora talvolta delle polveri, e ancor dei sali secondo il diverso fine, a cui son destinate.

EMULSIONE

DEI SEMI FREDDI MAGGIORI.

Pr. Semi sgusciati di Zucca
di Popone
di Cetriuolo
di Cocomero . . . ana dram. due

Dopo avergli ben pestati in mortajo di pietra affondevi sopra
Acqua di viole . . . . onc. sei

Mescola insieme, e cola per panno lino con forte espressione, aggiugnendo, quando così piaccia, alla colatura una piccola quantità di zucchero bianco.

Rinfresca, umetta, ed estingue la sete.

N. *In tal forma può farsi ancora l'emulsione di altri semi, e delle Mandorle, le quali debbono prima mondarsi dalla loro scorza, con tenerle infuse per piccolo spazio di tempo nell'acqua bollente, ma non sùl fuoco.*

LATTATA SONNIFERA.

Pr. Semi di Poponi
di Papaveri bianci . . . . . . ana dram. due
Acqua di Lattuga . . . . onc. cinque
Si faccia secondo l'arte emulsione, la quale si addolcisca con
Sciroppo di Papaveri bianchi . . . . . dram. una
E si usi.
Concilia il sonno.
Questa è la dose giusta, e consueta.

N. *Volendola più attiva in vece dell'acqua di Lattuga può usarsi una leggiera decozione di Capi di Papaveri; e per dare alla medesima un più grato sapore può aromatizzarsi con qualche acqua odorosa, ovvero con pochi coriandoli pestati semplicemente insieme con i semi suddetti.*

CREMORE D'ORZO
OVVERO ORZATA.

Pr. Orzo mondato . . . . onc. tre
Poni a bollire in sufficiente quantità d'acqua pura, e dopo un bollore, o due getta via l'acqua, e mettevene della nuova seguendo a far bollire per quattro, o cinque ore; cola dipoi e pesta l'orzo in mortajo di pietra, e passalo per staccio da cassia, aggiugnendo in ultimo alla colatura un poco di Zucchero per renderla grata. Se bisognasse, tornerai a far cuocer nuovamente per poco tempo tanto che acquisti la dovuta consistenza.
Nutrisce, ingrassa, e rinfresca.

SAPONEA SODA.

Pr. Mandorle dolci mondate . . . . onc. due
Pesta in mortajo di pietra, e versa sopra a poco a poco.
Acqua di Viole . . . . onc. sei
Fa passare per uno staccio fitto, ed alla colatura aggiugni.
Amido di Grano sottilmente polverizzato . . dram. due
Zucchero bianchissimo . . . . onc. una
Cuoci a lento fuoco tanto che abbia presa una consistenza un poco sodetta.

Si usa per calmare la tosse, e fare spurgare.

SAPONEA LIQUIDA.

Pr. Zucchero bianco . . . . onc. due
Amido sottilmente polverizzato . . . . onc. una
Dissolvi con
Acqua di Viole . . . . quanta basti
Poi aggiugni a poco a poco
Olio di Mandorle dolci . . . . onc. una
Dibatti ogni cosa insieme fino alla perfetta mescolanza, e se ancor bisogna tieni per poco tempo al fuoco per darle giusta consistenza.

Si usa per lo stesso fine, che la predetta.

GELATINA DI CORNO DI CERVIO.

Pr. Limatura di Corno di Cervio . . onc. una, e mez.
Cuoci lentamente in tre libbre d'acqua di pioggia, o stillata fino che restino once sei in circa; cola il decotto con

forte espressione, e poni questa colatura in vaso di vetro, affinchè raffreddandosi si rappigli in gelatina.

E' notissimo l' uso di questo medicamento per muovere il sudore.

N. *Quando la predetta gelatina è ordinata coll' unione di qualche specie di polveri, debbono queste unirvisi avanti che si rappigli.*

GELATINA D' AVORIO.

Pr. Raschiatura d'Avorio . . . . onc. tre

Cuoci lentamente in sei libbre d'acqua stillata fin che restino once sei; il decotto colato con forte espressione si condenserà in forma di gelatina.

E' risolvente gli umori, e promuove il sudore; per lo chè conviene nella Pleuritide, ed altri mali d' infiammazione.

GELATINA DI RADICHE DI CINA.

Pr. Raschiatura di Cina petrosa . . onc. quattro, e mez.
Acqua stillata . . . . lib. sei

Opera, come si è detto della Gelatina d'avorio.

Si adopra nella Febbre Etica, nella Tabe, e nelle lunghe, ed ostinate flussioni.

La dose è a cucchiajate.

CONSUMATO DI CAPPONE.

Pr. Carne di un Cappone sventrato, separata dalle ossa, e dal grasso. Tagliala minutamente, e dopo averla ben lavata in acqua rosa mettila dentro a un orinale di vetro di bocca larga, il quale ben coperto, e stuccato con la pasta porrai nel Bagno-

Maria

Maria bollente, e ve lo terrai per lo spazio di ore sei, e più ancora. Levato dipoi il vaso dal fuoco, e raffreddato verserai per inclinazione il liquore separato dalle carni già disciolte, e questo sarà il sugo, o consumato di Cappone.

Serve per ristorare le forze perdute.

BEVANDE SOLUTIVE

Bevanda Solutiva Magistrale

VOLGARMENTE SCIROPPO AUREO SOLUTIVO.

Pr.	Sena di Levante	dram. due
	Cremor di Tartaro	dram. una
	Cannella ottima	
	Anici	ana dram. mez.

Infondi in once nove d'acqua comune alle ceneri calde per una notte, dipoi fa levare un leggiero bollore, cola secondo l'arte, e nel liquore colato dissolvi.

Manna scelta	onc. due

Chiarisci, e cola per manica d'Ippocrate.

Si averanno cinque, o sei once di bevanda purgativa, che sono la dose consueta.

BEVANDA SOLUTIVA CON CASSIA.

VOLGARMENTE CASSIA POTABILE.

Pr.	Midolla di Cassia tratta dai bocciuoli . .	onc. una
	Sena Orientale	dram. due
	Cremor di Tartaro	dram. una
	Cannella	
	Anici	ana dram. mez.

Facciasi l'infusione nel modo sopra esposto, e nel liquore spremuto si stemperi al fuoco.

Manna scelta . . . . onc. una, e mez.

Si chiarisca, e coli per manica d'Ippocrate.

Si averà parimente una dose consueta di Bevanda solutiva.

ALTRA BEVANDA SOLUTIVA CON MANNA

CHIAMATA ACQUA ANGELICA

Pr. Cremor di tartaro . . . . dram. due

Si scioglie in acqua bollente . . . . . onc. otto

ed in questa soluzione tuttora bollente si scioglie

Manna eletta . . . . . . onc. due

Si aggiunga il sugo di limone finchè l'acqua non ha acquistata una graziosa acidità, e questa soluzione bollente si versa sopra la scorza del medesimo limone tagliata in fette, e si lascia così infusione per un quarto d'ora, e dipoi chiarita con bianco d'uovo si feltra.

La suddetta dose è per una volta, ed è un leggiero, e piacevole solutivo, e si usa per le Persone delicate, e specialmente per le Donne.

CLASSE TERZA

DEGLI ESTRATTI GALENICI.

QUantunque gli Estratti per la maggior parte siano privi dei principj volatili, e forse più attivi dei Vegetabili, dai quali sono preparati, ciò non ostante ritengono qualche virtù, e non mancano di prestare dei servigj alla Medicina, onde meritano ancor'essi il luogo in un'opera come questa.

Già abbiamo detto nelle nostre Istituzioni in quante maniere si preparano gli Estratti, ed abbiamo indicate le regole generali di maggiore importanza, che osservar si debbono nella loro preparazione, onde su questo ci riporteremo a quanto è stato detto.

Le diverse maniere, con cui si preparano gli Estratti potrebbono formare tante classi dei medesimi per farne una metodica divisione, ma noi abbiamo creduto meglio dividerli secondo le loro qualità in alteranti, e purganti, molto più che da uno stesso vegetabile può talvolta prepararsi l'estratto con diversi metodi.

Lasciamo di porre in questa Classe le resine tratte dai Vegetabili col mezzo dello Spirito di vino, che da alcuni sono impropriamente chiamate col semplice nome di estratti, riserbandoci a descriverle fra i medicamenti chimici, spettando a questa parte la preparazione del loro mestruo, come pure in detto luogo parleremo d'ogni altro Estratto, che debba prepararsi con mestrui appartenenti alla Chimica.

Abbiamo intitolati col nome di estratti anche i sughi condensati dell'erbe, non facendosi in pratica distinzione alcuna fra gli uni, e gli altri, come ancora i sughi condensati di alcuni frutti, che da alcuni vengono chiamati coll'antico nome di Robbi, o Sape, riserbandoci a distinguer con questo nome i detti sughi uniti ad una porzione di mele, o Zucchero, e dei quali parleremo nella classe seguente.

Non si è creduto necessario l'accennare le virtù di tutti gli estratti, essendo queste appresso a poco le medesime, che quelle possedute dalle piante stesse, se non che, conforme si

è detto, mancando negli estratti il principio volatile, e odoroso delle piante dee in conseguenza per questa parte esser più debole la loro attività, lo che specialmente è notabile nelle piante antiscorbutiche. Accenneremo soltanto le dosi di quegli estratti, che sono di grand'efficacia, e l'uso dei quali puol'essere accompagnato con qualche pericolo.

Si è aggiunto in alcune note apposte alle ricette dei seguenti estratti la proporzione che si richiede della quantità di molte piante per la preparazione della respettiva quantità dei loro estratti, e ciò secondo gli sperimenti, che ne ha fatti il celebre Sig. Baumè, e dal medesimo riportati ne' suoi Elementi di Farmacia teorica, e pratica, lo che può servire di util regola agli Speziali.

ESTRATTI ALTERANTI

Estratto di Coccole di Sambuco.

Pr. Coccole di Sambuco colte un poco avanti la loro perfetta maturità . . . quante vuoi

Gualcisci con le mani, e così gualcite tieni in macerazione per ore 24. Spremi dipoi il sugo allo strettojo, e depuralo con chiare d'uova sbattute, ponendolo in fine a svaporare a fuoco lento in vaso di majolica fino alla consistenza d'una pappa un poco densa.

E' questo un medicamento tonico, leggermente sudorifico, ed astringente, proprio per curare le dissenterie.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

N. *Once trenta di coccole di Sambuco nelle annate piovose rendo-*

no quattro, o cinque once d' estratto, e negli anni asciutti non ne renderanno che due once, o al più due e mezza, la quale osservazione è comune per tutti gli estratti di simil genere.

Con simil metodo si preparano gli estratti di coccole d' Ebbio, di Berberi, e simili.

ESTRATTO DI BORRANA.

Pr. Foglie di Borrana . . . . quante vuoi

Dopo averle ben lavate pesta in mortajo di pietra aggiugnendo in questo tempo un poco d'acqua pura; serra in una tela forte e spremine allo strettojo il sugo, il quale depurato con chiare d'uova, e colato farai svaporare in fine a Bagno-Maria in vaso invetriato fin che abbia presa la giusta consistenza d'estratto.

E' buono per addolcire l' acrimonia del Sangue, e degli altri umori, è un poco leniente del ventre, ed aperitivo.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

N. *Once* 40. *di Borrana rendono oncia mezza d' estratto.*
In simil guisa si preparano gli estratti seguenti, e simili.

Estratto di Nasturzio aquatico
di Buglossa
di Cicorea salvatica
di Coclearia
di Beccabunga
di Fumaria
di Rose
d' Ortica

Once cento di Nasturzio aquatico rendono poco più di un' oncia d' estratto.

Once cento d' Ortica rendono once nove d' estratto.

ESTRATTO DI CICUTA

Secondo il metodo del Sig. Storck.

Pr. Piante di Cicuta maggiore, colte quando cominciano a fiorire . . . quante vuoi

Pesta in mortajo di marmo, e spremine subito allo strettojo il sugo, il quale colerai per stamigna, e farai condensare sopra un fuoco temperato fino alla consistenza d'estratto, procurando di rimenarlo continuamente, affinchè non si attacchi al fondo del vaso. Vi mescolerai in fine tanta polvere di Cicuta, che possa formarsene una massa da ridursi in pillole.

E' questo estratto sommamente celebrato dal suddetto Sig. Storck per curare i Cancri, ed i tumori scirrosi.

La dose è da un grano fino a quattro, replicata ancora tre, e quattro volte il giorno, bevendovi sopra una tazza d'infusione di Thè, o di Brodo di vitella. Asserisce ancora il detto Sig. Storck, che talvolta è giunto a dare ai malati fino ad una dramma, ed una dramma, e mezza del medesimo estratto in più volte dentro lo spazio di un giorno, ed averne continuato l'uso per un anno, e due; avverte però che si cominci sempre dalle piccole dosi di due, o quattro grani per giorno, e poi crescere a misura degli effetti, e di altre circostanze.

N. *Da Libbre sedici di Cicuta preparata nella maniera predetta dice il Sig. Baumè d'averne ricavate Libbre nove, once otto di sugo, e questo fatto poi condensare, aver prodotte once nove, e mezza di estratto di un bellissimo color verde, il quale dopo alcuni giorni mutossi in bruno. Dice ancora che vi abbisognò un'oncia di polvere di Cicuta per ridurre la quantità suddetta di estratto alla giusta consistenza da poterne formar pillole.*

Nella stessa maniera debbono prepararsi gli estratti d' Aconito, di Iosciamo, e di Stramonio, proposti parimente, e commendati dal suddetto Sig. Storck per diversi mali, se non che per questi non dice, che debba unirvisi la polvere delle respettive piante, come in quello di Cicuta.

ESTRATTO DI ACONITO. E' lodato dall' autore per fondere, e dissolvere gli umori acri arrestati nei minimi vasi intorno ai tendini, ed alle ossa, e che producono i più acerbi dolori articolari, come ancora per curare i reumatismi prodotti da umori scirrosi.

La maniera, con cui ne ha praticato l' uso è la seguente.

Si prenda Estratto d' Aconito . . . . grani due
Zucchero bianco . . . . dram. due

Si macini ogni cosa in mortajo di marmo fino alla perfetta mescolanza.

La dose è da grani sei fino ad una dramma, e mezza della polvere suddetta presa in più volte nello spazio di un giorno.

Sul principio la detta polvere produce delle evacuazioni di corpo.

ESTRATTO DI IOSCIAMO. Dice il Sig. Storck di aver fatto uso di questo estratto con profitto nelle convulsioni del basso ventre, e dei nervi: fa notare però, che suscita talvolta delle anzietà, ed un sudore freddo, che sono di poca durata.

La dose è da un grano fino a tre grani, replicata fino a tre volte nello spazio di un giorno.

Libbre quattro, e once due di foglie di Iosciamo pestate coll' aggiunta di un poco d' acqua rendono poco più di once due, e mezza d' estratto.

ESTRATTO DI STRAMONIO. Raccomanda l' autore questo estratto per le malattie dei nervi, nelle forti convulsioni, nella pazzìa, e nella epilessìa.

La dose è da un mezzo grano fino a due grani, replicata due volte il giorno, e bevendovi sopra una tazza di Thè, o simil cosa.

Riesce questo estratto di un ingrato, e nauseante sapore, ed ha la forma d' una massa nera, e friabile, aspersa da una quantità di splendenti aghi salini.

Libbre diciotto, e once nove di Stramonio rendono once cinque di estratto.

ESTRATTO DI ASSENZIO.

Pr. Assenzio asciutto, e minutamente tritato . quanto vuoi
Acqua comune . . . . quanta basti

Tieni in macerazione in luogo caldo per una notte; dipoi fa bollire a consumazione della metà; ed il liquore colato con forte espressione, e lasciato chiarire per sussidenza farai condensare a Bagno-Maria nella giusta consistenza d'estratto.

N. *Con simil metodo si preparano gli estratti seguenti.*

Estratto di Agrimonia
di Artemisia
di Centaurea minore
di Lupoli
di Marrobbio bianco
di Savina
di Cime d' Ipperico
di Fiori di Camomilla
di Fiori di Rosolaccj
di Cardo Santo
di Querciuola
d' Iva artetica
di Millefoglie
di Scordeo

Libbre dodici, e mezza di Centaurea minore rendono da quindici fino a sedici once d' estratto.
Libbre quattordici di Cardo Santo once due, e mezza d' estratto.
Libbre due, e mezza di Querciuola once tre d' estratto.
Libbre cinque, e mezza d' Iva artetica once sette, e mezza d' estratto.
Libbre cinque, e mezza di Millefoglie once quattro d' estratto.

ESTRATTO DI COCCOLE

di Ginepro.

Pr. Coccole di Ginepro fresche, ed intere . . quante vuoi
Acqua comune . . . . quanta basti

affon-

Fa bollire per una mezz'ora, cola il liquore mentre è ancor caldo per un panno lano senza espressione, e posta nuova acqua con le coccole torna a far bollire, e colare senza espressione, come sopra, il liquore, che unito al primo farai svaporare a Bagno-maria fino alla giusta consistenza di mele denso.

N. *Libbre quattro, e once due Coccole di Ginepro rendono once otto, e mezza d' estratto.*

ESTRATTO DI RADICHE

DI GENZIANA.

Pr. Radiche di Genziana minutamente tritate . quante vuoi
Acqua comune . . . . quanta basti

Tieni in macerazione per tre giorni, e poi fa cuocere a consumazione della metà; separato il liquore per inclinazione, affonderai nuova acqua, e tornerai a far cuocere, replicando le decozioni finchè estraggono qualche sostanza; unite allora insieme queste decozioni, colate, e chiarite per sussidenza le farai condensare a Bagno-maria fino alla giusta consistenza.

N. *Con simil metodo si prepareranno gli estratti seguenti, cioè.*
Estratto di Radiche di Scorzonera
d' Enula Campana
d' Osmunda
d' Aristolochia tonda
di Tormentilla
di Vincetossico
di Cina
di Valeriana minore
di Salsa pariglia
di Legno di Vischio quercino
Libbre una, e once quattro d' Aristolochia tonda rendono once undici, e mezza di estratto.

Libbra una Valeriana minore secca rende once quattro, e mezza di estratto.

Libbre tre, once quattro di Vincetossico secco rendono libbra una di estratto.

Libbra una d' Enula Campana fresca rende oncia una e tre quarti di estratto.

ESTRATTO DI LEGNO SANTO
CON VINO.

Pr. Legno Santo tritato minutamente . . . quanto vuoi
Vino generoso . . . . quanto basti

Dopo una sufficiente macerazione si faccia la decozione, che può ancora replicarsi. Uniti poi insieme i liquori colati secondo l' arte si faranno svaporare a Bagno-Maria fino alla giusta consistenza d' estratto.

N. *Con questo metodo si possono preparare gli estratti di altri vegetabili, che abbondano di parti resinose.*

ESTRATTO DI CHINCHINA
CON VINO.

Si operi come si è detto di-sopra per l' estratto di legno santo, se non che potrà polverizzarsi grossamente la Chinchina avanti d' infonderla nel vino.

E' buono quest' estratto contro le febbri intermittenti, ma non ha tanta efficacia quanta la scorza di Chinchina in sostanza.

Dose da mezza dramma fino ad una.

ESTRATTO SECCO DI CHINCHINA.

Pr. Chinchina polverizzata . . . . onc. due
Acqua comune . . . . lib. dieci

Facciasi infusione in luogo fresco per giorni due agitando la mistura più volte il giorno; si feltri il liquore per carta, ed a lento fuoco in modo che non bolla mai, si faccia svaporare tanto che resti circa una libbra, e mezza; si lasci allora freddare e nuovamente si feltri per carta il liquore, il quale poi disposto, e spartito sopra tre, o quattro piatti di majolica si faccia svaporare a Bagno-Maria, o in una stufa ben calda fino alla perfetta siccità. Si distacchi con la punta di un coltello l'estratto da i piatti, e si conservi in boccia di vetro ben turata.

E' un ottimo febrifugo, che può ancora usarsi come stomachico.

Dose da grani dodici fino a mezza dramma.

N. *Una libbra di Chinchina renderà circa Once una, e tre quarti d'estratto.*

Con simil metodo possono prepararsi altri estratti, come di Sena, di Logorizia, e simili.

LAUDANO COTOGNATO.

Pr. Oppio scelto . . . . quanto vuoi

Tritato grossamente dissolvi in sufficiente quantità di sugo di mele cotogne: tieni in digestione al sole per giorni quindici, e dipoi la tintura feltrata farai svaporare a Bagno-Maria fino alla giusta consistenza d'estratto.

E' particolarmente lodato per fermare la diarrea, e la dissenterìa.

Dose da un grano fino a tre.

ESTRATTO D' OPPIO

Fatto col mezzo d'una longa digestione

SECONDO IL METODO DEL SIG. BAUME'

Pr. Oppio ottimo . . . . lib. una
Tritalo in pezzetti, ed affondivi sopra
Acqua pura . . . . lib. otto

Fa bollire per mezz'ora, e cola il decotto con forte espressione: aggiugni nuova acqua su l'Oppio, e torna a far bollire, e colare. Mescola insieme tutto il liquore, fallo passare per un panno lano, e mettilo a fuoco che svapori fin che restino libbre quattro. Poni allora in orinale di stagno sul bagno d'arena, e fagli fuoco quasi a bollore continuamente per lo spazio di tre mesi tanto la notte, che il giorno, procurando di tanto in tanto di staccare con spatola di legno dal fondo del vaso la resina, che comincia a precipitarsi dopo alcuni giorni di digestione, ed avvertendo ancora di riempire il vaso con acqua a misura che ne svapora. Finita questa digestione, e lasciato raffreddare il liquore lo colerai per un panno lano per separare la posatura che si è formata nel corso della digestione. Laverai questa posatura coll'acqua per portar via ogni parte estrattiva, che vi fosse restata, e finalmente a Bagno-maria farai svaporare il liquore fino alla giusta consistenza d'estratto.

Per quanto asserisce il Sig. Baumè ha il vantaggio questo estratto di essere un gran calmante piacevole senza il pericolo di eccitare quelle agitazioni, e turbamenti, che suol produrre frequentemente l'oppio, e tutte le altre preparazioni del medesimo.

La dose è da mezzo grano fino a quattro grani.

N. *Propone il Sig. Baumè questa preparazione dell' Oppio ad oggetto di spogliare il medesimo d' ogni principio olioso, e resinoso, in cui crede che risieda la di lui qualità narcotica, e virolenta, e conservare soltanto la parte gommosa, ed estrattiva, per cui l' Oppio possiede la virtù calmante, e anodina. Adduce in prova diverse osservazioni fatte sopra un infermo, il quale essendo attaccato da convulsioni di stomaco, e continuo vomito non riceveva sollievo alcuno di conseguenza se non da questo estratto, quantunque per l' avanti avesse tentate tutte le altre ordinarie preparazioni dell' Oppio, a segno che accostumatosi a poco a poco a questo rimedio giunse a prenderne fino a cinquanta grani per giorno, e continuò per più anni tanto che restò affatto libero da ogni incomodo.*

ESTRATTI PURGANTI

Estratto di Rabarbaro.

Pr. Rabarbaro tritato moderatamente . . quanto vuoi
Acqua pura . . . . quanta basti

Tieni in infusione per qualche ora, e dopo fa levare un leggiero bollore; cola la tintura, e rinuovata l' acqua sopra il Rabarbaro torna a far lo stesso per più volte finchè non esca più tintura. Finalmente unite insieme le infusioni, e feltrate secondo l' arte farai svaporare a Bagno-maria fino alla giusta consistenza.

E' un medicamento stomachico, che purga dolcemente, e nello stesso tempo corrobora, il di cui uso è profittevole nelle Diarree, nelle Dissenterie, e nelle malattie verminose.

Dose da grani dodici fino a scropoli due.

N. *Libbra una di Rabarbaro rende mezza libbra d' estratto. Similmente col mezzo di una leggiera decozione nell' acqua replicata per*

due volte, e poi depurata con chiare d' uova, e colata secondo l' arte può prepararsi l' estratto di foglie di Sena, il quale ha pressochè la stessa efficacia della sena in sostanza e la sua dose è da grani sei fino ad uno scropolo.
Una libbra di Sena rende mezza libbra d' Estratto.

ESTRATTO DI POLIPODIO.

Pr. Radiche di Polipodio tritate . . . . quante vuoi
Idromele vinoso . . . . quanto basti

Si facciano le replicate infusioni, conforme si è detto nell' Estratto di Rabarbaro, e similmente facciasi poi svaporare tutto il liquore sino alla giusta consistenza.

Purga piacevolmente gli umori melancolici per la via degl' intestini.

Dose da una dramma fino ad una dramma, e mezza.

N. *Libbra una di Radiche di Polipodio preparate con la decozione nell' acqua pura rende poco meno di once quattro di estratto.*

ESTRATTO DI ELLEBORO NERO.

Pr. Radiche d' Elleboro nero con fiore verde, raccolte nell' autunno . . . . quante vuo

Lavale bene, e fatte poi seccare all' ombra infondile per ore 24. nel vino bianco: cavale poi fuori, e dopo averle acciaccate fa bollire in sufficiente quantità d' acqua comune, ed un poco di sale di tartaro per ore dodici continue, togliendo via di mano in mano quella schiuma bianca, che viene alla superficie. Leva il vaso dal fuoco, lascia raffreddare il liquore, colalo, feltralo per carta, e fallo svaporare in orinale di vetro fino alla consistenza di mele. Allora aggiugni per ciascun' oncia d' estratto una dramma di Mastice polverizzata, ed avendola bene unita, e divisa riponi nel suo vaso.

Una libbra di radiche d'Elleboro nero bollite con acqua pura rende poco meno di once quattro d'estratto.

Purga l' atra bile, e si usa nelle affezioni melanconiche, ed ipocondriache.

Dose da mezzo scropolo fino ad uno scropolo.

ESTRATTO DI COLOQUINTIDA.

Pr. Polpa di Coloquintida purgata dai semi . . . . quanta vuoi

Irrora con aceto, e poi in vaso invetriato affondivi sopra

Vino bianco . . . . quanto basti

Tieni in macerazione per otto giorni; cola il liquore con forte espressione, e feltrato per carta lo farai svaporare a Bagno-Maria fino alla giusta consistenza.

E' un violento purgante, che si usa nelle ostinate malattie per cacciar fuori dal corpo gli umori più difficili a sradicarsi.

La Dose è da un grano fino a dodici.

ESTRATTO DI COCOMERO ASININO

detto altrimenti ELATERIO.

Pr. Frutti maturi di Cocomero Asinino . . . quanti vuoi

Pesta in mortajo di pietra, ed affusavi sopra una sufficiente quantità d'acqua bollente tieni in macerazione per tre giorni, dipoi fa cuocere, ed il liquore colato, e spremuto farai svaporare fino alla giusta consistenza d'estratto.

Purga con violenza, e caccia fuori le acque degl'Idropici.

Dose da un grano fino a dodici.

ESTRATTO D'ALOE' DEL QUERCETANO.

Pr. Aloè soccotrino . . . . quanto vuoi
Polverizza, e posto in orinale di vetro versavi sopra
Acqua d'Endivia . . . . quanta basti

Che sopravanzi per quattro dita la polvere. Tura la bocca del vaso, e tieni in digestione per tre giorni a Bagno-maria, passati i quali decanterai la tintura, ed affonderai nuova acqua su l'Aloè, ma in minor quantità della prima; terrai nuovamente in digestione come sopra, ed unite insieme le tinture le colerai per un panno, le lascerai chiarire per sussidenza con tenerle per cinque, o sei ore in riposo, e finalmente a Bagno-Maria le farai svaporare fino alla giusta consistenza d'estratto.

Purga gl'intestini, e corrobora lo stomaco.

Dose da mezzo scropolo fino a mezza dramma.

ESTRATTO DI CASSIA.

Pr. Cassia fresca in bocciuoli . . . . . quanta vuoi

Dopo averli ben lavati all'esterno infragnili in un mortajo di marmo con pestello di legno, dipoi con sufficiente quantità d'acqua fredda, o tiepida, se è d'inverno, procura di stemperare tutta la polpa dimenando con spatola di legno; colerai per uno staccio di crino fitto fregandovi sopra, affinchè passi tutta la polpa, ed affonderai nuova acqua fin che esca chiara. Colerai allora il liquore per panno lano, sopra il quale resterà la polpa separata dall'estratto, e laverai la medesima con acqua tiepida per spogliarla d'ogni parte estrattiva, e finito di sgocciolare il liquore lo farai svaporare a Bagno-Maria fino alla consistenza di estratto.

Dice Mr. Baumè, che questo estratto purga ugualmente che la polpa di Cassia, ma senza eccitar dolori di corpo, e flatulenze, come fa questa.

Dose ordinaria è un' oncia.

N. *Una libbra di Cassia in bocciuoli rende once tre di estratto ugualmente che once tre di polpa coll' ordinario metodo.*

Dee scegliersi la Cassia più fresca che sia possibile; poichè quando ha sofferto qualchè grado di fermentazione vengono alterati i suoi principj, ed ha perduta la proprietà di purgare.

CLASSE QUARTA.

DEI LOOCCHI, E DEI ROBBI.

COn la voce *Looch* chiamarono gli Arabi quei medicamenti, che i Greci dissero *Eclegma*, ed i Latini *Linctus*, ed i quali noi comunemente conosciamo sotto il nome di *Lambitivi*.

Sono questi medicamenti pettorali composti, che debbono avere una mezzana consistenza fra quella degli elettuarj molli, e quella degli Sciroppi, e che si danno a lambire a poco a poco agl' infermi, o si fanno prendere a piccole cucchiajate.

E' necessario che simili medicamenti siano preparati di fresco, non potendosi ordinariamente conservare in buono stato per longo tempo, spezialmente quelli, nella di cui composizione hanno luogo le semenze oliose.

I Robbi poi, che similmente debbono la loro etimologia alla voce *Rob* degli Arabi, sono i sughi depurati di alcuni frutti, e prima che fermentino spessati al sole, o al fuoco fino alla consistenza di mele tanto che si possano conservare, e

questi si usano talvolta soli, ma il più delle volte mescolati, e cotti insieme con una porzione di mele, o zucchero. Sono da alcuni chiamati ancora col nome di Sape per la somiglianza che hanno col mosto cotto delle uve, conosciuto presso noi volgarmente sotto il nome di Sapa.

LOOCCHI

Looch di Farfaro semplice.

Pr. Radici di Farfaro fresche . . . . lib. una
Cuoci in acqua tanto che sieno ben disfatte; pestale, e passa la polpa con la bollitura per lo staccio, ed aggiugni.
Mele schiumato . . . . lib. due
Torna a cuocere fino alla consistenza più spessa di quella di Sciroppo, che sarà la giusta consistenza di Looch.

Si usa per la Tosse, e nelle altre malattie del petto,

N. *Così si fa il Looch d' Altea semplice, e simili,*

LOOCH DI SCILLA SEMPLICE.

Pr. Sugo di Scilla cruda
Mele schiumato . . . . ana parti uguali
Cuoci insieme in vaso di terra invetriato fino alla giusta consistenza di Looch.

E' buono per attenuare, ed espellere le materie grosse, e crude radunate nelle parti, che servono alla respirazione.

LOOCH DI PSILLIO.

Pr. Mucellaggine di Psillio cavata di fresco secondo
l' arte . . . . onc. due
Zucchero bianco . . . . libb. una

Chiarisci lo zucchero, e cotto alla consistenza di Sciroppo aggiugni la mucellaggine, e sopra al fuoco rimena tanto che s' incorpori bene, ed acquisti la dovuta consistenza.

Condensa, e addolcisce gli umori acri, e sierosi, che scendono sul petto.

N. *Così possono prepararsi altri loocchi con le mucellaggini d' altre sostanze.*

LOOCH DI SCILLA COMPOSTO.

O VERO PER L' ASMA DI MESUE.

Pr. Polpa di Scilla arrostita, e preparata . . . onc. mez.
Radiche di Ghiaggiuolo . . . . dram. due
Foglie d' Isopo,
di Marrobbio . . . . ana dram. una
Mirra
Zafferano . . . . ana dram. mez.
Mele schiumato . . . . quanto basti

Unita la polpa di Scilla con la giusta quantità di mele sopra 'l fuoco vi si uniranno le polveri delle altre cose, e si farà un looch di giusta consistenza.

E' un buon rimedio per assottigliare la pituita crassa, che cagiona l' asma, e per agevolare la respirazione.

LOOCH DI TUORLO D' UOVO.

Pr. Un tuorlo d' uovo fresco
Olio di Mandorle dolci . . . . onc. due
Sciroppo d' Altea composto . . . . . . onc. una
Acqua comune . . . . onc. quattro
di Fiori d' aranci . . . . dram. due

Sbattuto bene il tuorlo d' uovo vi si unirà una porzione dell' acqua comune mescolata con lo Sciroppo, e di poi a poco a poco l' olio di mandorle dolci seguitando a sbattere tanto che sia bene incorporato; si aggiugnerà allora il restante dell' acqua con lo sciroppo, ed in fine l' acqua di fior di aranci.

E' un ottimo lambitivo per le malattie del petto.

ROBBI, O SAPE

Rob semplice d' Agresto.

Pr. Sugo d' Agresto . . . . quanto vuoi

Cuoci in vaso di terra invetriato fino a spessezza più che di mele.

E' un refrigerante dello Stomaco, ed astringente.

N. *Similmente possono prepararsi altri Robbi semplici con i sughi di varj frutti.*

ROB DI RIBES.

Pr. Sugo spremuto di Ribes . . . . lib. due
Zucchero bianco . . . . lib. una

Cuoci insieme fino alla giusta spessezza di Rob.

Rinfresca, toglie la sete, e seda i vomiti biliosi.

ROB DI GINEPRO.

Pr. Coccole di Ginepro mature . . . . . . lib. una
Cuoci in tre libbre d'acqua pura a consumazione del terzo: cola, e spremi, nella colatura dissolvi.
Zucchero bianco . . . . lib. due
Cuoci di nuovo fino alla giusta consistenza.

DIACODION SEMPLICE
DI GALENO.

Pr. Capi di Papaveri bianchi di mediocre grandezza, e non troppo maturi . . . num. venti
Tieni in macerazione per ore 24. in tre libbre d'acqua pura: cuoci dipoi tanto che diventino bene ammolliti: cola, e spremi, e nella decozione spremuta dissolvi.
Mele schiumato . . . . lib. due
Cuoci nuovamente fino alla giusta spessezza di Rob.
Concilia il sonno.
Dose da una dramma fino a due.

ROB SAMBUCINO.

Pr. Sugo spremuto, e depurato di Coccole di Sambuco . . . . lib. due
Zucchero bianco . . . . lib. una
Facciasi Rob secondo l'arte.
Promuove l'orine, ed il sudore, e giova nelle affezioni uterine.
Dose da mezza dramma fino a due.

N. *Così dalle coccole d'Ebbio può prepararsi un simile Rob, il quale nella sua virtù poco differisce dal suddetto.*

CLASSE QUINTA

Degli sciroppi, e Giulebbi.

Il nome di Sciroppo, in latino *Sirupus*, *Serapium*, che secondo la più comune opinione trae la sua origine dalla voce araba *Sirab*, che significa bevanda, fu dato a quei medicamenti di fluida consistenza, i quali sono composti con i decotti, le infusioni, ed i sughi di varie sostanze medicinali, raddolciti con mele, o zucchero, e cotti insieme fino a tale spessezza, che gettatane una gocciola in sul marmo, si rattenga, e non scorra, o vero che pigliandone fra due dita una piccola porzione, e appiccandole insieme, e poi spiccandole cominci a fare le fila.

Il nome poi di Giulebbo, in latino *Julapium*, *Julepus*, e da' Greci moderni *zulapion*, *jolavion*, si crede parimente esser derivato dalla parola *Juleb*, con la quale gli Arabi descrissero alcuni medicamenti da loro inventati, i quali essendo di fluida consistenza erano composti con acque, e con sughi raddolciti con Zucchero, e cotti insieme, o pure ancora uniti senza cottura alcuna.

Vero si è però, che in progresso di tempo sono stati i suddetti nomi usati promiscuamente per notare medicamenti del medesimo genere, ed ai giorni nostri dalla maggior parte degli Scrittori sotto il nome di giulebbo sono intesi medicamenti consimili agli Sciroppi con la semplice distinzione della consistenza un poco più fluida, e comunemente sem-

bra riserbato un tal nome ai soli Sciroppi cordiali, il qual'uso sarà ancor da noi seguitato.

Sono gli Sciroppi medicamenti di un grand'uso nella Medicina, destinati per conservare i principj dei sughi depurati, delle infusioni, e delle decozioni per mezzo dello Zucchero, o del mele. Non possono per altro conservarsi in buono stato per longhissimo tempo, e merita la loro preparazione più e diverse necessarie cautele, affinchè possano conservarsi per un giusto spazio di tempo.

I due principali difetti che facilmente contraggono gli sciroppi dopo qualche tempo, e per cui soffrono delle considerabili alterazioni, sono la fermentazione, e la cristallizzazione.

Allorchè fermentano gli Sciroppi divengono torbidi, e schiumosi, perdono successivamente i loro proprj odori, e sapori, acquistando sul principio un odor vinoso, il quale poco tempo dopo diviene acetoso, e questo conservano tenacemente per molto tempo; muffano ancora nella loro superficie, e così contraggono uno spiacevolissimo odore; perdono in somma tutte le loro naturali proprietà, e medicinali virtù, acquistandone spesso delle nuove, le quali o sono inutili, o nocive.

Talvolta muffano ancora gli Sciroppi senza aver sofferto il minimo grado di fermentazione, e ciò accade quando sono riposti avanti che siano del tutto raffreddati, e specialmente in vasi, in cui vi resti dello spazio voto; poichè una leggiera umidità, che sollevasi in vapore dalla loro superficie, non trovando per dove potere uscire, circola nella parte vota del vaso, si condensa nelle di lui pareti, e ricade poi qual semplice acqua sulla stessa superficie dello Sciroppo, senza poter-

visi mescolare per mancanza di moto, ivi poi si corrompe, e muffa comunicando allo sciroppo un'ingrato odore, quantunque il medesimo conservi le altre buone qualità.

Quando gli Sciroppi hanno per lungo tempo sofferta la fermentazione, e che più volte sono stati racconciati, rimangono finalmente in perfetta quiete, essendosi successivamente distrutti, e dissipati i principj disposti alla fermentazione. Questo prova, dice Mr. Baumè, che lo Zucchero, e il mele possono conservarsi per lunghissimo tempo, benchè ridotti in liquore, ed uniti a materie per loro stesse facilissime a distruggersi, onde per tal motivo passano difficilmente gli Sciroppi allo stato di putrefazione; ma è altresì certo, che non debbano avere tali Sciroppi le stesse proprietà, che quelli fatti di fresco.

Sono per l'ordinario esenti dalla muffa gli sciroppi acidi, e vinosi, ma sono ugualmente che gli altri disposti a fermentare qualora siano poco cotti, e preparati con sughi di frutti non chiariti abbastanza.

L'altro inconveniente, che spesso accade negli Sciroppi, è la cristallizzazione intesa volgarmente col nome di canditura, la quale consiste nella deposizione che fanno gli sciroppi di una quantità di zucchero nel fondo, e su i lati del vaso sotto forma di cristalli, i quali ordinariamente sono composti di puro zucchero, nè contengono parte alcuna degl'ingredienti degli sciroppi. Potrebbe dirsi che fosse un vantaggio una tal separazione se si facesse in convenienti proporzioni, cioè che si cristallizzasse soltanto lo zucchero superfluo, ma la cosa segue altrimenti; poichè sempre si cristallizza una quantità di

zucchero

zucchero maggiore del bisognevole, ed il restante dello sciroppo restandone sprovveduto non ne ha abbastanza per potersi conservare; onde ne segue che simili sciroppi ancorchè fossero stati sufficientemente cotti fermentano ugualmente che gli altri poco cotti.

Per impedire per quanto è possibile la fermentazione negli sciroppi è cosa necessaria in primo luogo che siano ben chiariti, e depurati i sughi, le infusioni, e decozioni, con cui sono composti, poichè le parti vischiose, e le fecole dei vegetabili contenute in detti liquori sono le materie, che più delle altre facilitano, ed accelerano la fermentazione del mele, e dello zucchero. Le diverse maniere, ed i mezzi che si usano per la depurazione dei suddetti liquori, come ancora del mele, e dello zucchero, già le abbiamo accennate nelle nostre istituzioni, onde su questo non staremo a fare delle inutili repetizioni.

Secondariamente la giusta cottura, che dee darsi agli Sciroppi è sommamente necessaria non solo per impedir nei medesimi la fermentazione, ma ancora la cristallizzazione, o canditura; poichè fermentano qualora sono poco cotti, e candiscono quando lo sono troppo. Il punto di questa giusta cottura, o consistenza da darsi agli Sciroppi si può meglio imparare con la pratica, che per mezzo di teorici precetti. Può dirsi soltanto, che generalmente parlando la consistenza dello sciroppo fatto con zucchero dee essere glutinosa, ed alquanto viscosa a guisa di mele un poco sciolto, tanto che girandone una porzione un poco raffreddata nella cavità d'un cucchiajo scorra lentamente, e formi nella di lei superficie certe picco-

le rughe, che son prodotte da una specie di pellicina, che vi nasce, e versandola poi dal detto cucchiajo a poco a poco formi delle grosse gocciole sul fine, ed un filo corto. Per conoscer poi la giusta cottura degli Sciroppi fatti col mele, si fa raffreddare una porzione dei medesimi sopra un piatto invetriato, e facendovi sopra una traccia con un coltello, come per dividerla in due parti; se i due orli divisi stentano un momento a riunirsi, è questo un segno della loro giusta cottura. Sarebbe poi regola più di tutte sicura riconoscere la giusta cottura degli Sciroppi per mezzo della loro specifica gravità paragonandola a quella di altri liquori, o vero misurandone i gradi per mezzo di un esatto idrometro, ma siccome simili tentativi richiedono esattezza d'istromenti, e di esame non sembrano atti a proporsi nell'esercizio della Farmacia pratica, e specialmente per la preparazione di tali medicinali composti. Per quanto asserisce il Sig. Baumè, una boccia, che contiene un'oncia d'acqua pura, dee contenere dramme dieci, e due scropoli di Sciroppo fatto con zucchero, cotto al giusto punto, e raffreddato, essendo la temperie dell'aria ai dieci gradi sopra al gelo. Lo stesso ancora si osserva all'incirca negli Sciroppi fatti con mele.

Per impedire poi negli Sciroppi la cristallizzazione, o sia canditura, oltre alla giusta cottura, come sopra abbiamo detto, conviene ancora servirsi di zucchero non totalmente raffinato, e che sia un poco grasso; poichè contenendo questo una certa ontuosità analoga a quella del mele non è tanto disposto a cristallizzarsi; per lo che propongono ancora alcuni, che si mescoli mezz'oncia di mele bianco per ogni libbra di Zucchero, ed altri uniscono agli Sciroppi già cotti, e raffreddati una por-

zione di Spirito di vino, il quale non solo può impedire in qualche maniera la cristallizzazione, ma tener lontana ancor la muffa.

Dee ancora in questo luogo rammemorarsi ciò che è stato avvertito nelle nostre Istituzioni, come cosa di somma importanza, che gli Sciroppi cioè fatti con sughi acidi non si facciano bollire, e trattener molto in vasi di metallo, e specialmente di rame, e di ottone, ma soltanto in vasi di vetro, o di terra invetriata, o almeno, quando non possa farsi diversamente, in vasi ben coperti di stagno.

Non debbono gli Sciroppi riporsi nei loro vasi prima che siano ben raffreddati, o se pure avanti vi si pongono, dee aversi l'avvertenza di non serrare la bocca del vaso se non dopo il loro perfetto raffreddamento, ciò per il motivo da noi sopra accennato.

Il miglior metodo per conservar più a lungo gli Sciroppi è di racchiuderli in bocce di vetro, e queste tenerle sempre piene, e ben turate in luogo fresco per impedire, che l'aria esterna, ed il calore non produca in essi delle alterazioni.

Ad oggetto poi di conservare al possibile i principj, e le proprietà degl'ingredienti degli Sciroppi più e diversi sono i metodi che si praticano nella preparazione di tali medicine, i quali accenneremo in seguito all'occasione, particolare di ciascuno Sciroppo. Ci sembra soltanto necessario il dichiarare i segni dei diversi gradi di cottura, che sogliono darsi alle preparazioni fatte con zucchero, e che ordinariamente si descrivono con certi particolari nomi; che perciò riducendoli a tre principali gradi dovrà intendersi.

I. *Cottura a filo*, quando lo zucchero disciolto nell'acqua è

Y 2

cotto a tal segno, che presane una piccola porzione fra le punte di due dita, e spiccando queste l'una dall'altra, si divide lo zucchero in sottilissime, e tenaci fila. In tal punto lasciandolo raffreddare, comincia a rappigliarsi.

II. *Cottura a perla* quando prolungata la cottura oltre il segno predetto si riduce lo Zucchero a tal punto, che raffreddandosene una porzione può di essa formarsene una pallottola, che non si attacca alle dita; oppure prendendone un poco mentre ancora è caldo con un cucchiajo, e lasciandolo poi cadere un poco dall'alto, l'ultima gocciola termina in un filo bianco sottilissimo, secco, e fragile, nella punta del quale ordinariamente si vede una piccola goccia tonda, e splendente. Giunto lo zucchero a tal segno, lasciato che sia raffreddare, si rappiglia, e condensa perfettamento. Alcuni riconoscono ancora questo grado di cottura col farne cadere una porzione entro un bicchiere pieno d'acqua fredda, che in tal caso va tosto al fondo del bicchiere sotto la forma di piccole pallottole secche, e frangibili. Può chiamarsi ancora questa cottura coll'antico nome di *Manus Christi*.

III. *Cottura di zucchero d'Orzo* finalmente qualora prolungandosi anche un altro poco oltre la cottura a perla, soffre lo zucchero un leggiero arrostimento, per lo quale prende un color rossetto, come nell'ordinaria preparazione dello zucchero d'orzo.

La cottura poi che debbono avere gli Sciroppi sul fine della loro preparazione già l'abbiamo indicata sul principio, ed è quando lo Zucchero cotto comincia a far le fila fra le punte delle dita, ed un poco più avanzata debbe essere la cottura

di quegli Sciroppi, che destinati sono alla composizione degli Elettuarj, come a suo luogo vedremo.

Non abbiamo indicate le particolari virtù di tutti gli Sciroppi, di cui additiamo la preparazione, potendosi queste facilmente rilevare dalla virtù che hanno i principali ingredienti dei medesimi; conforme ancora non accenniamo la dose se non di quelli, che hanno maggiore efficacia, e l'uso dei quali può portar seco qualche sorta di pericolo.

Divideremo finalmente gli Sciroppi per dar loro un cert'ordine, in alteranti, cordiali, e purganti, separando in ciascun genere i semplici dai composti, e porremo in ultimo separatamente per maggior chiarezza gli Sciroppi fatti con mele, dividendoli parimente in alteranti, e purganti.

Benchè altrove si sia parlato della maniera di depurare i Sali in generale, pur non ostante pare a proposito di quì ripetere quella dello Zucchero prima di parlare degli Sciroppi.

Depurazione dello Zucchero.

Pr. Zucchero . . . . . . quanto piace
Acqua comune . . . . . l'istesso peso

Si metta l'acqua comune in una caldaja di rame stagnata, e vi si sbattano ben bene con una spazzola di scopa una o due chiare d'uovo, fatto questo vi si uniscà lo Zucchero, e si metta la caldaja sul fuoco, e si faccia bollire tutto insieme senza dimenare, e quando fa la spuma per fermare di tanto in tanto il bollore vi si metta un poco d'acqua fredda per due o tre volte dando in questa maniera più tempo allo Zucchero di depurarsi; quando si vedrà che la spuma della chia-

ra d'uovo sia imbevuta della parte impura dello Zucchero; allora si prenderà un cucchiajo d'ottone bucherato e si leverà la spuma suddetta; e quando si dasse il caso, che per l' impurità dello Zucchero con tutte queste diligenze non paresse ben depurato si metterà nuova acqua con altre chiare sbattute, come di sopra si è detto.

SCIROPPI ALTERANTI SEMPLICI

SCIROPPO DI POMI SEMPLICE.

Pr. Zucchero bianco grasso . . . . . . lib. quattro

Chiarisci secondo l'arte, e cuoci a filo, dipoi aggiungi un poco alla volta.

Sugo di Mele appiuole . . . . lib. tre

Continua a cuocere fino alla giusta consistenza di sciroppo.

Lodasi per impedir la putredine, e temperare gli umori melancolici.

N. *Preparano alcuni questo sciroppo col far bollire nello zucchero già chiarito mentre si cuoce una conveniente quantità di mele appiuole con la loro scorza, tagliate purgate dai semi, ed aperte in quattro parti, e questo si usa comunemente per un lambitivo pettorale.*

SCIROPPO, O MIVA DI COTOGNE.

Pr. Sugo di Cotogne depurato, e chiarito . . lib. due

Zucchero bianco . . . . lib. quattro

Opera, come si è detto per lo sciroppo di Pomi.

Si adopra per i flussi di ventre.

N. *Con lo stesso metodo possono prepararsi altri sciroppi con su-*

ghi di frutti acidi, e vinosi, come di Ribes, di Melagrane, di Lamponi, di Limoni, e simili.

SCIROPPO D'ACETOSITA'

DI CEDRO.

Pr. Sugo di Cedro spremuto con i suoi semi acciaccati, e poi colato . . . . . . lib. una
Zucchero bianco . . . . lib. tre

Si operi come sopra.

Rinfresca, ed estingue la sete.

SCIROPPO DI SUGO D'ACETOSA.

Pr. Zucchero bianco . . . . lib. tre

Chiarisci, e cuoci a perla; aggiugni allora in più volte
Sugo d'Acetosa tratto di fresco, chiarito, e feltrato . . . . lib. due

Segui a far cuocere fino alla dovuta consistenza.

Conviene nelle febbri biliose per calmare il calor delle viscere.

N. *Propongono i buoni pratici con ragione, che non solamente i suddetti Sciroppi con sughi acidi, ma ancora quelli fatti con i sughi d'erbe antiscorbutiche, o con le infusioni di sostanze volatili, e odorose, si preparino nella seguente maniera.*

Si prendano once otto di sugo, o infusione ben chiarita, e feltrata secondo l'arte, si ponga entro un matraccio di vetro con once quindici di Zucchero fine polverizzato grossamente, si turi la bocca del matraccio con vescica, o carta pecora bagnata, e tengasi poi a riscaldare a Bagno-maria tanto che sia interamente sciolto lo Zucchero. Si lasci poi raffreddare lo Sciroppo, e si conservi in bocce di vetro ben turate.

SCIROPPO DI CICOREA SEMPLICE.

Pr. Sugo di Cicorea tratto di fresco, e chiarito
per sussidenza . . . . lib. sei
Zucchero bianco grasso . . . . lib. quattro

Depura insieme con chiare d'uova secondo l'arte, e cuoci fino alla giusta consistenza.

N. *Con questo metodo si prepareranno gli altri Sciroppi semplici con sughi d'erbe di simil genere, cioè.*

Sciroppo di sugo di Bettonica
di Borrana
di Farfaro
di Porcellana
d'Endivia
di Piantaggine
d'Ortica
di Lùppoli
d'Edera terrestre
d'Artemisia, e simili

SCIROPPO DI SUGO DI VIOLE.

Pr. Zucchero bianco . . . . lib. quattro

Chiarisci, e cuoci a perla; leva dal fuoco, e quando è mezzo raffreddato aggiugni.

Sugo spremuto dai fiori di viole ben mondati
secondo l'arte . . . . lib. una

Mescola esattamente, e conserva dentro bocce di vetro, che restin piene, e ben turate, in luogo fresco.

Tempera il calor delle viscere, ammollisce il ventre, e addolcisce l'acrimonia degli umori.

N. *Con lo stesso metodo si prepareranno gli Sciroppi di Sugo di fiori*
di Rosolaccj
di Peonia, e simili.

Ag-

Aggiungono alcuni allo Zucchero chiarito, e cotto a forma di Sciroppo piuttosto denso once due di fio. i di Viole ben pestati in mortajo di pietra per ciascuna libbra di Zucchero, colano lo Sciroppo con espressione, e così preparato lo conservano, operando per ogni altra parte, come sopra.

SCIROPPO DI ROSE SECCHE.

Pr. Rose rosse prepar. sec. l. a, e seccate . . onc sei

Poni in vaso di bocca stretta, ed affondivi sopra.

Acqua pura bollente . . . . lib. quattro

Tura la bocca del vaso, e lascia così in infusione per ore dodici, cola di poi con leggiera espressione, ed alla colatura aggiugni.

Zucchero bianco . . . . lib. quattro

Chiarisci sec. l. a., e cuoci alla giusta consistenza.

E' corroborante, astringente, atto a moderare i flussi di ventre.

N. *Con questo metodo possono prepararsi altri Sciroppi con fiori appassiti, che naturalmente abbiano poco sugo.*

SCIROPPO DI CAPELVENERE.

Pr. Foglie fresche di Capelvenere . . . . . . onc. due

Logorizia nettata, e tritata . . . . . . onc. una

Poni in vaso appropriato, e versa sopra

Acqua pura bollente . . . . lib. due

Tura la bocca del vaso, lascia raffreddare, ed al liquore colato con espressione aggiugni.

Zucchero bianco . . . . lib. due

Chiarisci, e cotto lo sciroppo alla giusta consistenza, mentre ancora è caldo versalo in un vaso, ove siano.

Foglie fresche di Capelvènere tritate
grossamente . . . . onc. una

Lascia raffreddare, e colato nuovamente aromatizza, se così piace, con poca acqua di fior d'aranci.

E' usato per le malattie del petto, e del fegato.

SCIROPPO D' ASSENZIO.

Pr. Cime d'Assenzio un poco appassite . . onc. quattro

Poni in vaso conveniente, e versavi sopra.

Acqua pura bollente . . . . lib. quattro

Tura la bocca del vaso, e lascia stare così per ore dodici; cola con espressione, e nella colatura dissolvi.

Zucchero bianco . . . . lib. quattro

Chiarisci secondo l'arte, e cuoci a giusta consistenza.

Corrobora lo stomaco, ajuta la digestione, promuove l'evacuazioni sanguigne delle donne, ed ammazza i vermi.

SCIROPPO D' ALTEA.

Pr. Radici d'Altea fresche, ben mondate, e tagliate
in piccoli pezzi . . . . onc. sei
Acqua comune . . . . lib. sei

Fa bollire per sette, o otto minuti solamente, e nella decozione colata stempera, e chiarisci sec. l'arte.

Zucchero bianco . . . . lib. sei

E cuoci alla giusta consistenza.

Si usa per addolcire gli umori acri, che cagionano la tosse; promuove gli spurghi del petto, e le orine, e seda i dolori nefritici.

N. *In simil guisa possono prepararsi gli Sciroppi di radiche di Scorzonera, di Farfaro, e di Enula campana, se non che di queste può prendersene fino a un' oncia, e mezza per ciascuna libbra di Zucchero, e farle bollire per più lungo tempo.*

Bisogna far bollir poco le radici d' Altea; poichè con la loro mucillaggine renderebbono lo Sciroppo troppo vischioso senza accrescerne l' efficacia, e per tal motivo si costuma da altri far solamente bollire un' oncia e mezza di radiche asciutte, e preparate in ciascuna libbra di Zucchero già chiarito nel tempo che il medesimo si cuoce fino alla giusta consistenza.

SCIROPPO DI PAPAVERI BIANCHI.

Pr. Capi di Papaveri bianchi asciutti, e tritati, senza i semi . . . . onc. quattro

Infondi in acqua comune, e poi fa bollire tanto che rimangano libbre quattro di decotto, al quale colato con espressione aggiugni

Zucchero bianco . . . . lib. quattro

Chiarisci secondo l'arte, e fa sciroppo di giusta consistenza.

Concilia leggermente il sonno.

N. *Si prepara da altri il predetto Sciroppo con once sette di capi di Papaveri coi loro semi per ciascuna libbra di Zucchero, e questo porta il nome di Sciroppo di Meconio del Sijdenham, il quale dee essere più efficace, ma è troppo vischioso, principalmente per cagione dei semi, che comunicano al medesimo una gran quantita di mucillaggine senza accrescergli la qualità sonnifera.*

La dose del detto Sciroppo di Meconio è da due dramme fino ad un' oncia.

SCIROPPO DI COCCOLE DI MORTELLA.

Pr. Coccole di Mortella . . . . onc. otto

Cuoci secondo l'arte in acqua comune, cola con forte espressione, ed alla colatura aggiugni.

Zucchero bianco . . . . lib. quattro

Chiarisci, e fa sciroppo secondo l'arte.

E' buono per fermare gli ostinati flussi di ventre.

SCIROPPO DI LAMPONI CON ACETO.

Pr. Lamponi non troppo maturi,
e bene nettati . . . . lib. sei
Aceto rosso buono . . . . lib. due
Zucchero bianco polverizzato
grossamente . . . . lib. dieci

Poni ogni cosa insieme in vaso di terra invetriato, o di metallo bene stagnato, e sopra un lento fuoco dimenando di continuo con spatola di legno lascia stemperare tutto lo zucchero; fa levare dipoi qualche bollore alla mistura, e ridotto che sia lo sciroppo ad una giusta consistenza lo colerai per staccio di crino, e lo conserverai per usare.

Si celebra questo sciroppo da Mr. Baumè per cosa sommamente delicata, buono per rinfrescare, e temperare l' ardor della sete.

SCIROPPO DI SCORZE DI CEDRO.

Pr. Scorze esteriori di Cedro . . . . onc. quat.

Infondi al caldo per ore dodici in vaso turato con libbre quattro d' acqua comune, cola dipoi senza spremere, ed alla colatura aggiugni.

Zucchero bianco . . . . lib. quat.

Chiarisci secondo l'arte, fa bollire, e visto che sia ridotto quasi a cottura di sciroppo infondivi.

Scorze esteriori di Cedro . . . . onc. due

Riduci alla giusta cottura, e lasciato un poco raffreddare colerai per l'uso.

Corrobora lo stomaco, e corregge il fiato puzzolente.

SCIROPPO DI SCORZE

D' ARANCJ FORTI.

Pr. Scorze di Arancj forti asciutte . . . . onc. otto

Infondi in libbre sei di acqua comune al caldo per ore dodici, dipoi fa bollire a consumazione del terzo, cola con espressione, ed alla colatura aggiugni.

Zucchero bianco. . . . . lib. quat.

Chiarisci, e cuoci secondo l'arte.

Si usa contro le Febbri intermittenti, e per le affezioni dello stomaco.

N. *Volendo più grato questo sciroppo, si farà la semplice infusione di scorze fresche d' arancj, e con una parte della medesima, e due di zucchero purissimo se ne farà sciroppo senza farlo bollire, come si è detto in questo a c. 175.*

Similmente può farsi lo sciroppo colle scorze fresche d' arancio dolce, detto volgarmente di Portogallo.

Possono aromatizzarsi questi sciroppi, se così piace, sul fine della loro cottura con un poco d' Oleosaccaro fatto col fregare sulla scorza di un arancio un pezzo di zucchero in pani, e separar poi con un coltello quella porzione di Zucchero che si è imbevuta dell' olio essenziale di detta scorza.

SCIROPPO DI CHINCHINA

COL VINO DI FRANCESCO TORTI.

Pr. Chinchina polverizzata grossamente . . . onc. una

Irrorata con sufficiente quantità di Spirito di vino s'infonda in

Vino rosso generoso . . . . onc. dieci

Si lasci in infusione per sette, o otto giorni in luogo fresco dimenandola più volte il giorno; si coli con forte espressione per un panno, ed alla colatura s'aggiunga.

Zucchero bianchissimo . . . . onc. otto

Si faccia riscaldare in vaso appropriato a Bagno-maria tanto che sia sciolto tutto lo zucchero, e svaporato lentamente lo sciroppo senza bollore fino alla giusta consistenza.

Si usa particolarmente per i bambini nelle Febbri intermittenti, ma bisogna astenersene quando vi sia pericolo d' infiammazione.

Dose da due dramme fino ad un' oncia, e mezza.

SCIROPPO DI CHINCHINA

CON ACQUA.

Pr. Chinchina polverizzata grossamente . . . onc. due

Acqua pura . . . . lib. due

Fa infusione a freddo per due, o tre giorni agitando spesso la mistura; cola il liquore per carta, ed alla colatura aggiugni

Zucchero purissimo . . . . lib. una

Fa cuocere lentamente a Bagno-maria fino alla giusta consistenza.

Può usarsi in qualunque caso contro le febbri intermitten-

ti, per corroborare lo stomaco, e risvegliare l' appetito. Dose come sopra.

SCIROPPO DI COCCINIGLIA.

Pr. Cocciniglia un poco acciaccata . . . . . onc. una
Infondi in Acqua tiepida . . . . onc. sedici

Versavi sopra un poco di sugo di limoni, e tieni in digestione tanto che sia ben carica la tintura; cola il liquore, e nella colatura posta in vaso conveniente a Bagno-maria farai stemperare

Zucchero purissimo . . . . lib. due

E farai cuocere fino alla giusta consistenza.

Conforta il cuore, e corrobora il cervello, e lo stomaco.

SCIROPPO ALCHERMES.

Pr. Grana Chermes acciaccata . . . . onc una
Spirito di vino non rettificato . . . . onc. otto

Fa infusione in luogo tiepido per ore dodici; cola la tintura con forte espressione, e lascia chiarire per sussidenza, intanto stempera in acqua pura, e chiarisci.

Zucchero bianco . . . . lib una

E ridotto alla cottura a filo versavi sopra un poca alla volta la predetta tintura, e finisci di cuocere lentamente fino alla giusta consistenza.

Si usa come lo Sciroppo di Cocciniglia.

N. *Il vero Sciroppo Alchermes si prepara in Linguadoca, ed in Provenza con il sugo della Grana Chermes, allorchè è fresca, e nella sua maturità.*

SCIROPPO DI TREMENTINA:

Pr. Trementina di Venezia . . . . lib. una
Zucchero bianco . . . . lib. due

Sciolto lo zucchero in sufficiente quantità di acqua pura, e chiarito secondo l'arte vi si unisca la trementina, e si cuocino insieme fino alla giusta consistenza di sciroppo; si lasci raffreddare, e separato lo Sciroppo dalla trementina, che sarà rappigliata in una massa, si conservi per l'uso.

E' un medicamento balsamico, e diuretico.

Dose da mezz'oncia fino a due once.

SCIROPPO BALSAMICO

DELLA FARMACOPEA DI LONDRA.

Pr. Balsamo del Tolù . . . . onc. due
Acqua di Viole . . . . lib. una

Poni in matraccio serrato a Bagno-maria per ore dodici; dipoi colerai il liquore raffreddato, e questo posto con once venti di Zucchero candi purissimo in altro vaso di vetro ben turato farai scaldare a Bagno-maria tanto che sia bene stemperato lo Zucchero.

Fanno gl'Inglesi grand'uso di questo sciroppo per le ulcere interne del petto, essendo un'ottimo medicamento vulnerario, ed antiputrido.

N. *Il Balsamo, che vendesi comunemente sotto nome del Tolù, secondo il sentimento di Mr. Baumè, è lo stesso che'l Balsamo del Perù, che ci vien portato entro le Noci di Cocco, ed il quale essendo una pura resina si ammollisce nell'acqua calda, e la impregna d'*

una

una piccola quantità del suo Spirito Rettore, comunicandole in tal guisa un gratissimo, e leggiero odore, e sapore.

Volendo questo sciroppo più carico, e più attivo, propone il sopracitato Sig. Baumè, che si versino due dramme di Tintura di Balsamo del Perù fatta con Spirito di Vino sopra once otto di zucchero, il quale allorchè sia bene imbevuto della medesima, si macini, e si lasci poi così macinato all' aria aperta per due, o tre ore tanto che sia esalato tutto lo Spirito. Si metta poi in un matraccio, e si faccia sciogliere con once cinque d' acqua pura a Bagno-maria, tenendo ben turata la bocca del vaso: Quando sarà poi raffreddato si coli per stamigna, e si conservi.

SCIROPPO DI TEREBINTO.

Pr. Terebinto di Cipro . . . . onc. una

Posto in vaso conveniente si unisca con spoletto di legno ad uno, o due tuorli d' uova, e continuando sempre a dimenare s' incorpori, e si divida con

Zucchero bianco polverizzato . . . . . lib. una

Si aggiunga una sufficiente quantità d' acqua pura, e posto sopra al fuoco si faccia chiarire, si coli, e si cuoca fino alla giusta consistenza.

Può darsi alle persone più delicate per l' istesso fine, che quello di Trementina.

SCIROPPO DI TABACCO.

Pr. Sugo depurato di Tabacco . . . . . . lib. due
Idromele semplice . . . . lib. una, e mez.
Ossimele semplice . . . . onc. quattro
Zucchero bianco . . . . lib. tre

Chiarisci insieme ogni cosa, e cuoci alla giusta consistenza sopra a lento fuoco.

Si adopra nelle affezioni asmatiche qualora la grossa, e vischiosa pituita minacci pericolo di soffogazione. Muove il corpo, e qualche volta il vomito.

Dose da due dramme fino ad un' oncia, e mezza.

SCIROPPO ACCIAJATO.

Pr. Vino Acciajato.
Zucchero bianco . . . . ana parti uguali.

Cuoci insieme in vaso di terra invetriato fino alla giusta consistenza.

E' molto efficace per togliere le ostruzioni.

Dose da mezz' oncia fino ad un' oncia.

SCIROPPO ACETOSO.

Pr. Zucchero bianco . . . . lib. due

Chiarisci, e ridotto alla cottura a perla aggiugni.

Aceto bianco buono . . . . lib. una

Ed in vaso di terra invetriato finisci di cuocere alla giusta consistenza.

Attutisce la bile riscaldata, muove le orine, e si oppone alla putredine.

N. *Potrebbe con più lodevol metodo prepararsi questo Sciroppo senza farlo bollire nella maniera da noi additata in questo a c.* 175.

SCIROPPO DI MENTA

Semplice.

Pr. Cime di Menta fresche . . . . onc. quattro
Acqua pura . . . . lib. due, e mez.

Poni a stillare in vaso conveniente a Bagno-maria, e cava sei once di liquore, nel quale posto in un matraccio ben turato similmente a Bagno-maria farai stemperare once dieci di zucchero polverizzato grossamente, e serbèrai a parte questo sciroppo. Colerai intanto il decotto della Menta avanzato alla distillazione, ed unito con libbre due di zucchero bianco chiarirai insieme, e farai cuocere alla giusta consistenza. Allorchè questo sarà raffreddato, l'unirai al primo sciroppo, e serberai in bocce ben turate per usare.

E' stomachico, cordiale, buono per muovere i mestrui.

Dose da due dramme fino ad un' oncia, e mezza.

N. *In simil guisa possono prepararsi altri sciroppi di piante aromatiche, come d' Isopo, di Melissa, di Mortella, di Stecade, d' Erisimo, e simili, ad oggetto che restino nello sciroppo non solo le parti estrattive degl' Ingredienti, ma ancora i principj aromatici, e volatili; il quale stimabil metodo trovasi in oggi adottato in alcune eccellenti Farmacopee.*

SCIROPPI CORDIALI

VOLGARMENTE GIULEBBI.

GIULEBBO ROSATO.

Pr. Zucchero bianchissimo . . . . lib. quattro
Acqua di Rose odorosa . . . . onc. sedici

Chiarito lo zucchero, e cotto a perla vi si versi sopra a poco a poco l'Acqua Rosa, ed a lentissimo fuoco si finisca di cuocere.

Ristora il cuore, e gli spiriti, ed estingue la sete.

GIULEBBO DI CANNELLA.

Pr. Zucchero bianchissimo . . . . . lib. una, e mez.
Acqua stillata di Cannella . . . . once sei

Chiarisci, e cuoci a perla lo zucchero, dipoi aggiugni a poco a poco l'acqua di Cannella, ed a lento fuoco finisci di cuocere.

E' un medicamento ristorativo; atto ad ajutare la digestione.

N. *Con le stesse dosi, e metodo si preparerà il Giulebbo di fiori d' Arancj coll' acqua stillata dei medesimi.*

GIULEBBO DI MELISSA.

Pr. Zucchero bianchissimo . . . . lib. una

Chiarisci, e cuoci un poco, dipoi infondi nel medesimo.
Cime fresche di Melissa Moldavica
fiorita . . . . onc. due

Segui a tenere sopra lento fuoco tanto che acquisti il giulebbo la dovuta consistenza, e allora lo colerai.

Conforta la testa, ed abbatte le isteriche evaporazioni.

N. *Può ancora prepararsi questo sciroppo coll' acqua stillata della Melissa.*

GIULEBBO DI CONTRAJERVA.

Pr. Tintura di Contrajerva fatta con Spirito di
Vino allungato con poca acqua . . . onc. sei
Zucchero bianco . . . . lib. tre

Chiarito, e cotto lo zucchero quasi a perla si versi sopra al medesimo un poca alla volta la tintura, ed a lentissimo fuoco si finisca di cuocere.

E' un buon medicamento alessifarmaco, e sudorifico da usarsi nelle Febbri maligne, e nel Vajuolo.

N. *La Tintura proposta si preparerà così.*

Contrajerva tritata grossamente . . . . . onc. tre
Spirito di Vino allungato come si è detto . lib. una, e mez.

Si faccia infusione in luogo tiepido per ore dodici, si coli, e chiarisca per sussidenza, e posta in vaso di vetro a Bagno-maria si faccia svaporare, e si riduca alla prescritta quantità di once sei.

SCIROPPI ALTERANTI COMPOSTI.

Sciroppo d'Assenzio composto.

Pr. Cime d'Assenzio secche . . . . onc. sei
Rose rosse secche . . . . onc. due
Cannella fina . . . . dram. tre
Vino bianco generoso.
Sugo di Cotogne . . . . . ana lib. due, e mez.

Tieni in macerazione ogni cosa per ore 24. a un leggiero calore entro di un vaso di vetro ben turato; cola dipoi il liquore con espressione, e feltralo per carta. Prendi allora due parti di detto liquore, ed una di Zucchero bianchissimo, ed uniti insieme cuoci a lento fuoco fino alla giusta consistenza.

Corrobora lo stomaco, ajuta la digestione, ed arresta le diarrèe. Conviene ancora nelle coliche ventose, nelle malattie isteriche, ed è buono per promuovere i mestrui.

SCIROPPO DI ALTEA COMPOSTO

DEL FERNELIO.

Pr. Radiche di Altea fresche . . . . , . . onc. due
Ceci rossi . . . . onc. una
Radiche di Gramigna
di Sparagi
di Logorizia
Passule . . . . ana onc. mez.
Semi freddi maggiori
minori . . . . ana dram. tre
Foglie di Altea
di Malva
di Vetriuola
di Pimpinella
di Piantaggine
di Capelvenere . . . . . ana manip. uno

Nettate come conviene le radici, e l'erbe, ed acciaccate, o tritate, cuoci ogni cosa a gradi secondo l' arte in libbre otto d'acqua comune a consumazione della metà; cola, e spremi, ed alla colatura aggiugni.

Zucchero bianco . . . . lib. quattro

Chiarisci, e cuoci alla giusta consistenza.

E' un medicamento lenitivo del petto, che facilita l'espettorazione, e può usarsi ancora nei mali nefritici per calmare il cuociore delle orine.

N. *Tanto le radiche, che l'erbe non debbono farsi molto bollire perchè non rendano il composto troppo vischioso, e potrebbono levarsi dal medesimo le semenze, che vi sono prescritte.*

SCIROPPO DI LOGORIZIA

di Mesue.

Pr. Logorizia purgata, ed acciaccata . . . onc. due
Capelvenere . . . . onc. una
Isopo secco . . . . onc. mez.

Infondi per un giorno in luogo tiepido in libbre tre di acqua pura, fa levar dipoi un bollore, ed al decotto colato con espressione aggiugni.

Zucchero bianco . . . . onc. sedici
Mele . . . . onc. otto

Chiarisci, e fa bollire più che a cottura di sciroppo aggiugnendo allora.

Acqua rosa . . . . onc. sei

E finisci di cuocere a lento calore fino alla giusta consistenza.

Porta sollievo alla tosse antica, alla pleuritide, ed altre malattie del petto.

SCIROPPO DI ERISIMO

del Lobellio.

Pr. Erisimo fiorito . . . . manip. sei
Radici d'Enula Campana
di Farfara
di Logorizia . . . . . . ana onc. due
Foglie di Borrana
di Cicorea
di Capelvenere . . ana manip. uno, e mez.
Fiori quattro cordiali
di Ramerino
di Bettonica . . . ana manip. mezzo

Tritate, o acciaccate le cose predette come si deve, infondi, e tieni in macerazione in

Acqua d'Orzo
Idromele . . . . ana lib. tre
Sugo d'Erisimo . . . . onc. sei

Cuoci dipoi a consumazione della metà, ed al decotto colato, e spremuto aggiugni.

Zucchero bianco . . . . lib. tre

Chiarisci, e cuoci come si deve.

* *Assottiglia i grossi, e vischiosi umori, e giova alla raucedine.*

N. *Anche questo sciroppo propone il Sig. Baumè, che si prepari col mezzo della distillazione, ed in tal caso dice che prima si faccia bollire l'orzo con le radiche prescritte secondo l'arte, e questa decozione colata, e spremuta si versi ancor bollente sopra le altre cose già preparate entro un orinale conveniente per la distillazione; si lasci ogni cosa in infusione per qualche ora, e poi si faccia stillare una giusta quantità di liquore per servirsene, come altrove si è detto.*

SCIROPPO DI CINQUE RADICI.

Pr. Radiche d'Appio
di Finocchio
di Prezemolo
di Brusci
di Sparagi . . . . . . ana onc. due
Acqua comune . . . . lib. dieci

Fatta prima la macerazione cuoci tanto che scemi la metà, fa espressione, ed aggiugni alla colatura.

Zucchero bianco . . . . lib. cinque

Chiarisci, e cuoci secondo l'arte.

Incide

Incide gli umori grossi, muove le orine, e scioglie le ostruzioni del Fegato, e della Milza.

SCIROPPO DI DUE RADICI.

Pr. Radiche di Prezemolo.
di Finocchio . . . . . ana onc. due
Acqua comune . . . . lib. quattro
Tieni in macerazione, e fa bollire come sopra, e con
Zucchero bianco . . . . lib. due
Fa sciroppo secondo l'arte.

Si accosta nella virtù al precedente sciroppo.

SCIROPPO ANTISCORBUTICO.

Pr. Sugo depurato di Coclearia.
di Beccabunga . . ana lib. mezza
Zucchero bianco . . . . lib. una
Chiarisci prima lo Zucchero, e quando l'avrai cotto a perla versavi sopra a poco a poco i sughi, ed a lento calore riduci alla giusta consistenza.

N. *I sughi predetti si faranno chiarire in vaso serrato, come si è detto nelle nostre Istituzioni a c.* 81 e 82.

SCIROPPO DI LATTE DI MANDORLE.

Pr. Mandorle dolci . . . . onc. sei
Amare . . . . onc. due
Acqua comune . . . . lib. quattro
Mondate le mandorle dalla loro scorza, e pestate bene in mortajo di pietra secondo l'arte stempera le medesime con lib-

bre tre della predetta acqua comune, e spremine con forza l'emulsione; torna di nuovo a stemperarle con il restante dell' acqua, e nuovamente spremi, e unisci alla prima emulsione; intanto chiarisci secondo l'arte.

Zucchero bianco . . . . lib. sette

E ridotto alla cottura a perla aggiugni la suddetta emulsione; fa levare due, o tre bollori, e leva dal fuoco. Quando sarà quasi raffreddato aromatizzerai con

Acqua di fiori d'Aranci . . . . onc. due
Spirito di Cedro . . . . dram. sei

E ben mescolato il tutto conserverai in bocce di vetro ben serrate.

Questo sciroppo stemperato nell'acqua l'imbianca a forma di lattata, ed usasi in tal guisa per rinfrescare.

N. *Dopo qualche tempo ch'è preparato questo sciroppo separasi, e viene a galla nel medesimo l'olio delle mandorle mescolato col parenchima più sottile delle medesime framezzato da una porzione di sciroppo, e l'altra parte inferiore di questo rimane chiara, e trasparente. Non per questo può dirsi, che siasi guastato; poichè qualora sia ben fatto, può conservarsi ancora per due anni; bensì fa d'uopo di tanto in tanto agitare le bocce, dentro le quali si conserva, affinchè le dette due porzioni separate si riuniscano insieme, che altrimenti stando separate per lungo tempo in quella guisa, la porzione, che è al di sopra, muffa, ed inforza comunicando uno spiacevolissimo odore allo Sciroppo.*
Nel bollire ancora questo sciroppo manda alla superficie una certa pellicina densa, e mucillagginosa, la quale però non deesi levare essendo cosa essenziale il conservarla.
In simil guisa possono prepararsi altri sciroppi col latte dei semi di Popone, di Pistacchi, e simili.

SCIROPPO D' ARTEMISIA con CASTOREO
del Lemery.

Pr. Foglie d'Artemisia . . . . man. tre
Trita, ed infondi per ore dodici in
Acqua d' Artemisia . . . . . . lib. quattro
Cuoci a consumazione della metà, cola, e spremi, ed alla colatura aggiugni.
Zucchero bianco . . . . lib. due
Chiarisci, e cuoci a forma di Sciroppo aggiugnendo sul fine della cottura le infrascritte cose racchiuse, e legate in un piccolo nodo di panno lino.
Sal fisso d'Artemisia . . . . onc. mezza
Cannella fina . . . . dram. tre
Castoreo, e Spigo Nardo . . . ana dram. una
Quando sarà ridotto lo Sciroppo alla giusta consistenza, e raffreddato, riponi in suo vaso col picciol nodo infusovi.

Promuove i mestrui delle donne, ed è utile per quietare i perturbamenti, e soffocazioni uterine.

SCIROPPO DI BETTONICA Composto.

Pr. Foglie di Bettonica . . . . man. tre
Cime di Majorana . . . . man. uno, e mezzo
di Timo
Rose rosse . . . . ana man. uno
Viole
Foglie di Salvia
Cime di Stecade . . . . . . ana man. mezzo

Radici di Peonia
di Polipodio
di Finocchio . . . . ana dram. cinque
Seme d' Anici
d' Ammi
di Finocchio . . . . . ana onc. mezza

Tritate, o acciaccate le suddette cose cuoci secondo l'arte in otto libbre d'acqua pura a consumazione del terzo, cola, ed alla colatura aggiugni.

Sugo di Bettonica depurato . . . . lib. due
Zucchero bianco . . . . lib. quattro

Chiarisci, e cuoci convenientemente.

Conforta il cervello, ed è specialmente giovevole nella paralisia, epilessia, ed altre malattìe della testa.

N. *Anche questo sciroppo sarebbe miglior metodo il prepararlo col mezzo della distillazione, come si è detto dello Sciroppo d' Erisimo a c.* 191.

SCIROPPI PURGANTI SEMPLICI.

Sciroppo Rosato solutivo.

Pr. Infusione di Rose solutiva.
Zucchero bianco grasso . . . . ana lib. quattro

Chiarisci insieme secondo l'arte, e cuoci a forma di Sciroppo aggiugnendo a poco a poco sul fine della cottura.

Infusione di Rose solutiva, chiarita per sussidenza . . . . lib. due

E finisci di cuocere a lento fuoco.

E' un piacevole solutivo, smorza la sete, rinfresca le viscere, e le umetta.

Dose da un' oncia fino a once quattro.

N. *Con le stesse dosi, e metodo preparasi lo Sciroppo violato solutivo, il quale può usarsi nella stessa quantità, e per il medesimo fine del precedente.*

SCIROPPO ROSATO AUREO.

Pr. Zucchero bianco . . . . lib. due

Chiarisci, e cuoci a forma di sciroppo aggiugnendo sul fine della cottura un poco alla volta.

Sugo di rose comuni, tratto di fresco, e chiarito per sussidenza . . . . . onc. sei

Finisci di cuocere a lento fuoco.

Purga il ventre senza fastidio alcuno.

Dose da un' oncia fino a quattro.

SCIROPPO DI FIORI DI PESCO.

Pr. Fiori di Pesco con i loro calici . . . lib. due

Acciacca in mortajo di pietra, e posti in vaso di terra invetriata versavi sopra.

Acqua comune bollente . . . . . lib. quattro

Tura la bocca del vaso, e lascia così in infusione per ore otto; cola con forte espressione, ed alla colatura aggiugni

Zucchero bianco . . . . lib. due

Chiarisci, e cuoci secondo l'arte.

Muove il corpo placidamente, ed ammazza i vermi.

Dose da once una, e mezza fino a tre.

N. *Con simil metodo potrà farsi ancora lo sciroppo di foglie di pesco, il quale potrà sostituirsi al precedente, di cui è creduto più efficace dal Lemery nella sua Farmacopèa.*

SCIROPPO DI SENA.

Pr. Sena in foglie . . . . onc. una
Acqua comune bollente . . . . . . lib. una
Si faccia infusione per dodici ore, e poi si coli il fluido con espressione, e si aggiunga
Zucchero fine . . . . lib. una
Si faccia sciroppo secondo l. a.

La dose è di onc. tre fino a quattro sciolto nell' acqua, e purga piacevolmente.

SCIROPPO DI RABARBARO

Semplice.

Pr. Rabarbaro tritato in grossi pezzetti . . onc. quattro
Posto in vaso appropriato si versi sopra al medesimo.
Acqua bollente . . . . lib. quattro
Si turi la bocca del vaso, e si lasci così in infusione per ore 24. si coli dipoi, e si sprema, e si faccia passare per carta la tintura; intanto chiariscasi secondo l'arte.
Zucchero bianco . . . . lib. quattro
E ridotto quasi a cottura di sciroppo vi si unisca un poca alla volta la predetta tintura, e si finisca di cuocere.

E' un gentile evacuativo, che specialmente suol darsi ai Bambini.

Dose da mezz' oncia fino a due once.

SCIROPPI PURGANTI COMPOSTI:

Sciroppo di coccole di Spin Cervino.

Pr. Sugo depurato di coccole di Spin Cervino
Zucchero Bianco . . . . ana lib. tre
Chiarisci insieme, e nel tempo che si cuoce infondi le infrascritte cose racchiuse in un bottone di panno lino
Anici . . . . dram. quattro
Mastice . . . . dram. tre
Gengiovo . . . .
Cannella
Garofani . . . . . ana dram. una, e mezza
E cotto alla giusta consistenza riponi in suo vaso.
E' utile nelle croniche affezioni per purgare i sieri stagnanti.
Dose da due dramme fino ad un'oncia, e mezza.

SCIROPPO DI CICOREA con RABARBARO di Niccolò Fiorentino.

Pr. Foglie di Cicorea domestica
salvatica
di Endivia domestica
salvatica . . ana manip. due
di Cicerbita
di Lattuga
di Scariola
di Fegatella

di Fumosterno
di Luppoli . . . . ana man. uno
Orzo non scorticato
Frutti d' Alchechengi . . ana onc. una, e mezza
Logorizia
Cuscuta
Foglie di Cetracca .
di Capelvenere
d' Adianto nero . . . . ana dram. cinque
Radiche di Finocchio
d' Appio
di Sparagi . . . . ana onc. due

Tritate, o vero acciaccate, come si conviene, le cose suddette cuoci a gradi secondo l' arte in libbre otto di acqua pura a consumazione della metà; cola con espressione, ed alla colatura aggiugni

Zucchero bianco . . . . lib. quattro

Chiarisci, e cuoci a forma di sciroppo aggiugnendo sul fine della cottura l' infusione fatta con le infrascritte cose, e feltrata secondo l' arte.

Rabarbaro tritato . . . . onc. due
Spigo Nardo . . . . dram. cinque
Acqua di Cicorea . . . . lib. una

E fa sciroppo di giusta consistenza.

Si adopra con felice successo per estirpare le ostruzioni del Fegato, della Milza, e di altre viscere, nella epilessia verminosa de' fanciulli, e nelle affezioni melancoliche.

Dose da mezz' oncia fino ad un' oncia, e mezza.

SCI-

SCIROPPO D'ELLEBORO

DEL QUERCETANO.

Pr. Radici fibrose d'Elleboro nero . . . . dram. sei
Sena di Levante . . . . onc. due
Turbith
Ermodattili . . . . ana onc. una
Agarico
Seme d'Anici
di Finocchio
Scorze di Cedro . . . . ana onc. mezza
Garofani
Macis . . .
Cannella . . . . ana dram. due

Infondi ogni cosa negl' infrascritti liquori uniti insieme.

Ossimele semplice
Malvagia ottima
Acqua di Melissa
di Fumaria . . . . ana lib. una

Fa macerare in vaso di vetro ben turato per giorni quattro a Bagno-maria, dipoi fa bollire lentamente a consumazione della metà, ed alla colatura aggiugni

Zucchero bianco . . . . . lib. una, e mezzo

Chiarisci, e cuoci secondo le regole dell' arte.

E' assai giovevole nelle malattìe dependenti da materie tartarose, grosse, e viscide nella testa, nel torace, nello Stomaco, nel fegato, nella milza, nell' utero, e nelle stesse articolazioni ancora.

Dose da mezz' oncia fino ad un' oncia.

N. *Che quando farai gli Sciroppi collo Zucchero dopo averlo bene schiumato come si è detto, prima di ridurlo alla cottura di Sciroppo devi colare lo Zucchero in un panno, che sia stato bagnato nell' acqua comune per liberarlo da tutte le impurità più gravi.*

SCIROPPI MELATI ALTERANTI

Mele Rosato semplice.

Pr. Rose comuni nettate . . . . lib. sei

Infondi, e fa macerare in libbre dodici d' acqua comune, ed alla colatura aggiugni

Mele puro . . . . peso uguale

Chiarisci schiumando con diligenza, e colato per panno farai cuocere a giusta consistenza.

E' astersivo, e corroborante.

N. *Con l' istesso metodo si prepara il Mele violato semplice.*
Può farsi ancora il Mele rosato semplice con una parte di sugo di rose allungato con tre parti d' acqua in vece della suddetta infusione.

DIAMORON DI GALENO.

Pr. Sugo depurato di More di Rovo

Mele puro . . . . ana lib. due

Cuoci a fuoco lento in vaso bene stagnato, o di terra invetriata, levando sempre la schiuma, tanto che venga alla giusta consistenza.

Si usa nei gargarismi per le piccole infiammazioni della gola.

IDROMELE, O MELLICRATO

SEMPLICE.

Pr. Mele ottimo . . . . lib. una
Acqua comune . . . . lib. otto

Cuoci tanto che sia perfettamente schiumato, e volendolo conservare a lungo tempo cuocerai quasi a consistenza di Sciroppo.

Facilita gli spurghi vischiosi del petto, smorza la sete, ed è utile a quelli, che patono di calcoli.

IDROMELE IREATO.

Pr. Mele puro . . . . onc. sei
Acqua pura . . . . lib. quattro
Radiche d'Iride, o Ghiaggiuolo, tritata . dram. tre

Si faccia cuocere, come l'Idromele semplice.

Conviene ai vecchj catarrosi oppressi dall' Asma, o dalla tosse antica.

IDROMELE CON SUGO DI CIRIEGE

DEL QUERCETANO.

Pr. Mele ottimo . . . . lib. due
Acqua pura . . . . lib. dodici

Cuoci tanto che sia levata tutta la schiuma; ed aggiugni.

Sugo di Ciriege acide . . . . lib. una

Continua a schiumare, e cuocere fino alla giusta consistenza.

Smorza la sete nei mali acuti.

N. *In simil guisa possono prepararsi simili composti con altri sughi acidi.*

IDROMELE COMPOSTO.

Pr. Passule . . . . onc. sei
Giuggiole . . . . onc. tre
Radiche d' Enula Campana
di Logorizia . . . . . ana onc. una
Foglie di Farfaro
di Edera terrestre
Viole . . . . ana manip. uno

Cuoci a gradi secondo le regole dell' arte in libbre dodici di acqua pura tanto che rimanga la terza parte, cola il decotto, ed aggiugni.

Mele puro . . . . lib. quattro

Schiuma, e cuoci fino alla giusta consistenza.

E' giovevole per la tosse antica, per la difficoltà di respiro, e per facilitare gli spurghi grossi, e vischiosi del petto.

OSSIMELE SEMPLICE.

Pr. Mele schiumato . . . . lib. quattro

Posto in vaso di terra invetriato vi si aggiunga in più volte a lento bollore.

Aceto ottimo . . . . lib. due

E si faccia cuocere a consistenza di sciroppo.

E' buono per incidere, e assottigliare gli umori grossi e vischiosi.

N. *Con le stesse dosi, e metodo preparasi l'Ossimele Scillitico, impiegando l' Aceto di Scilla in vece del semplice; e questo è più efficace del precedente per l' effetto accennato, conferisce agli Epilettici, ed agli Asmatici; ma però talvolta preso in dose un poco maggiore, provoca il vomito, e la sua dose ordinaria è da due dramme fino ad un' oncia.*

OSSIMELE COMPOSTO DI MESUE.

Pr. Radici cinque aperitive . . . . . ana onc. una
Semi d' Appio
di Finocchio
d' Anici . . . . . . ana onc. mez.

Cuoci secondo l'arte in sufficiente quantità d'acqua comune tanto che restino libbre due di decotto, al quale colato aggiugni.

Mele puro . . . . lib. quattro

Schiuma, e cuoci a forma di sciroppo, aggiugnendo a poco a poco sul fine della cottura.

Aceto fortissimo . . . . lib. tre

E riduci alla giusta consistenza.

Assottiglia gli umori grossi, e tenaci con maggior' efficacia dell' Ossimele semplice, e può essere un buon deostruente.

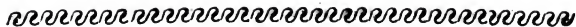
MELE ROSATO SOLUTIVO.

Pr. Mele puro
Infusioni di Rose solutiva . . ana parti uguali

Cuoci levando continuamente la schiuma fino alla giusta consistenza di Sciroppo.

Purga gli umori biliosi senza alcun fastidio.

Dose da once quattro fino a sei.

N. *Nell' istessa forma impiegando l' infusione di viole solutiva si prepara il Mele violato solutivo.*

CLASSE SESTA.

Delle Conserve, Conditi, ed Eleosaccari.

FUron chiamati dagli Antichi col nome di *Conserva* quei composti fatti con Zucchero, e con la polpa di varj fiori, erbe, o radici, a guisa di molli elettuarj, ad oggetto specialmente di conservare nelle dette parti dei Vegetabili quelle naturali proprietà, che facilmente perdono in poco tempo per cagione della umidità loro naturale.

Due sono i metodi praticati comunemente nella preparazione di questi composti, cioè o mescolando in mortajo di pietra tre libbre di Zucchero pestato con una libbra di fiori, o foglie fresche parimente avanti ben pestate nel detto mortajo, e dimenando fino alla perfetta unione; ovvero mescolando la terza, o quarta parte di detti fiori, o foglie ben pestate come sopra collo Zucchero ridotto avanti in giulebbo, e cotto gagliardamente.

Vero si è però che le conserve preparate con ambedue i metodi suddetti non possono per la maggior parte conservarsi in buono stato per molto lungo tempo, atteso che contenendo i principj mucillagginosi delle piante con il loro più sottil parenchima, ed una certa quantità d' umido, soffrono dopo poco tempo una fermentazione promossa dai suddetti principj, che ne altera tutte le buone qualità.

Fa d' uopo pertanto che il diligente Speziale procuri di custodire con attenzione le conserve in vasi, e luoghi adattati, e rinnuovare le medesime più spesso che sia possibile.

Le Conserve, che più delle altre si conservano, sono quelle fatte con i Vegetabili meno umidi, come sono la Conserva di Rose Rosse, quella di frutti di Cinorrodo, e simili, le quali durano talvolta fino ad un anno, e due ancora in buono stato, mentre all' opposto le Conserve di fiori di Viole, di Borrana, e simili, non si conservano al più che per lo spazio di quattro mesi con tutte le loro naturali proprietà.

In molte Conserve, e specialmente in quelle, che meno delle altre si conservano, sarebbe lodevole il metodo proposto dal Sig. Baumè, di comporle cioè ogni volta che il bisogno lo richiede con le polveri dell'erbe, o fiori, preparate ai suoi tempi secondo le buone regole dell'arte, e conservate con attenzione in vasi ben turati, di cui ne additeremo a suo luogo qualche formola, che potrà servir di norma per molte altre.

Le Conserve di quell' erbe, la di cui virtù consiste nei loro sughi, e nei volatili principj, come sono la Coclearia, la Beccabunga, il Nasturzio, e tutte le altre erbe antiscorbutiche, debbono prepararsi ogni volta che ve ne sia il bisogno, molto più, che la maggior parte di queste erbe può ritrovarsi quasi in tutte le stagioni dell' anno.

Non molto dissimili dalle Conserve sono i *Conditi* volgarmente detti *Canditi*, i quali sono i frutti, le radiche, e scorze fatte penetrare in tutta la loro sostanza dal mele, o dallo Zucchero per poterle conservare intere, o vero tagliate in grossi pezzi.

Chiamarono gli Antichi col nome d'*Eleosaccaro* lo Zucchero imbevuto dell'olio essenziale di qualche Vegetabile, conforme il nome istesso l' esprime; e sembra che anche una simil preparazione appartener possa a questa Classe.

Che perciò dividendo secondo il solito metodo le Conserve in alteranti, e purganti, metteremo separatamente le Conserve di Radiche, e Frutti, fra le quali quelle che sono composte con i sughi di frutti un poco mucillagginosi quantunque da alcuno siano distinte col nome di *Geli*, o *Gelatine*, non sembra, che debbano escludersi da questa classe, ed accenneremo in ultimo alcune poche formole di preparazioni di Conditi, e di Eleosaccari.

CONSERVE ALTERANTI

CONSERVA DI ROSE ROSSE

Detta ancora Zucchero Rosato.

Pr. Rose rosse fresche, e purgate dall'unghie . lib una
Zucchero bianchissimo . . . . . lib. tre

Chiarisci lo Zucchero, e cuoci a forma di Manuschristi, leva dal fuoco, e gettavi le rose ben pestate, e quando saranno ben mescolate con lo Zucchero tienle nuovamente sopra al fuoco fino alla consumazione dell'umido, e finalmente metti la conserva in vasi di terra invetriati da riporsi in luogo asciutto.

Ristora mirabilmente lo Stomaco, i Polmoni, e le altre viscere, ed è un poco astringente.

N. *Le Conserve preparate nella forma suddetta con una parte di Fiori, e tre di Zucchero sono più efficaci, ma si conservano meno di quelle preparate con minor dose di fiori: onde potrà regolarsi lo Speziale secondo le circostanze.*

Se dopò avere unite le foglie, o fiori allo Zucchero allorchè si fa svaporare sul fuoco la superflua umidità, si spargerà sopra alla mistura una piccola quantità di Zucchero bianchissimo stacciato, si contribuirà molto alla più lunga conservazione di simili composti.

Con lo stesso metodo possono prepararsi tutte le Conserve di Fiori, che son degli altri più umidi, come di Viole, di Calendula, di Peonia, di Borrana, di Buglossa, di Malva, di Rosolaccj, di Balausti, l'uso delle quali Conserve può conoscersi dalle respettive facoltà delle piante.

Similmente con lo stesso metodo si prepareranno le Conserve di foglie tenere di varie piante, come di Assenzio, di Betonica, di Scordeo, e simili.

Le Conserve poi di Fiori più gentili, e che contengono meno umido si faranno nella stessa maniera; ma per ciascuna libbra di Fiori si prenderanno libbre quattro di Zucchero. Di tal sorta sono i Fiori di Ramerino, di Salvia, di Melissa, e simili altri.

CONSERVA DI ROSE ROSSE

FATTA CON LA POLVERE.

Pr. Rose rosse seccate, e polverizzate . . . . once tre
Acqua Rosa . . . . onc. otto
Zucchero bianco . . . . lib. due

Si infonda, e facciasi prima macerare a freddo la polvere coll' acqua rosa per cinque o sei ore, tanto che si ammollisca come una polpa; si chiarisca intanto lo zucchero, e quando è ridotto alla cottura di Manuschristi vi si unisca la predetta mistura, e si operi in tutto, come si è detto di quella fatta con le rose fresche.

N. *Per rendere la suddetta Conserva più colorita, costumano alcuni aggiugnere per ogni libbra di Zucchero una dramma di sugo di limoni, ma deve però riprovarsi l'uso di coloro, che vi pongono lo Spirito di Vetriuolo; poichè questo, quantunque sul principio ravvivi il colore della Conserva, dopo però poco tempo la fa divenir nera.*

Col metodo suddetto potranno comporsi ogni volta che si vuole simili conserve con le polveri di fiori, ed erbe, le quali saranno sempre più efficaci delle altre fatte da lungo tempo. Converrà bensì porre in maggiore dose quelle polveri di fiori, e di erbe, che nel seccarsi perdono maggior quantità d'umido.

Possono ancora le Conserve predette farsi con minore incomodo, mescolando dentro un mortajo di pietra la giusta dose di polvere con lo Zucchero stacciato, e riducendo la mistura in pasta di giusta consistenza con porzione d'acqua stillata della pianta stessa, se è aromatica; poichè se tale non fosse, meglio sarà servirsi dell' acqua pura. Le conserve fatte in tal guisa non si conservano molli per lungo tempo, e presto induriscono, onde da alcuni è proposto, che da ciascuna libbra di Zucchero si tolgano once due del medesimo, e si sostituiscano once due di mele bianco,

CONSERVA DI FIORI DI CEDRO.

Pr. Fiori di Cedro nettati . . . . . . lib. una
Zucchero bianchissimo . . . . lib. tre

Bolliti i fiori leggermente nell' acqua si facciano dipoi indolcire mutando loro più volte l'acqua fresca, secondo il bisogno, ed allora con lo zucchero già chiarito, e ridotto alla giusta cottura si faccia conserva secondo l'arte.

N. *Alcuni pongono nella Conserva suddetta le foglie dei Fiori di Cedro intere, come sono, ed altri le tritano sottilmente dopo averle indolcite.*

CONSERVA DI FOGLIE DI COCLEARIA.

Pr. Foglie fresche di Coclearia . . . . . onc. due
Zucchero bianco . . . . onc. sei

Pesta insieme queste due sostanze in mortajo di pietra con pestello di legno finchè sieno le foglie ridotte in polpa, ed allora passerai questa conserva per lo staccio da cassia, come le polpe dei frutti, e così la conserverai.

N. *Con simil metodo dovranno prepararsi le Conserve di foglie tenere delle piante antiscorbutiche, le quali però non possono conservarsi in buono stato per longo tempo; onde fa d' uopo prepararle quando ve n' è il bisogno.*

CONSERVE PURGANTI.

Conserva di Fior di Pesco.

Pr. Fiori di Pesco nettati dai Calici . . . lib. una
Zucchero bianco . . . . lib. tre

Si operi in tutto come si è detto per la conserva di Rose rosse a c. 208.

Porta fuori del corpo gli umori sierosi, ed uccide i vermi.

Dose da mezz' oncia fino a due once.

CONSERVA DI ROSE DAMASCHINE.

Pr. Rose damaschine ben nettate . . . lib. una
Zucchero bianchissimo . . . . lib. tre

In mortajo di pietra si unisca lo Zucchero sottilmente polverizzato colle Rose ben pestate, e si ponga la mistura in vaso di terra coperto per alquanti giorni al sole, tanto che abbia acquistata la giusta consistenza.

Si usa per purgare il ventre.

Dose da mezz' oncia fino ad una.

N. *Questo è il metodo di preparar le conserve praticato dagli Antichi, onde presso di noi si dicono volgarmente preparate* all' antica.

CONSERVA DI CASSIA.

Pr. Polpa di Cassia tratta di fresco
Zucchero bianco sottilm. polverizzato . . ana lib. una
Cremor di Tartaro polverizzato . . onc. mezza

Si mescolino insieme in vaso conveniente, il quale si ponga sopra a lento fuoco, e si dimeni di continuo la mistura tanto che abbia acquistata la dovuta consistenza, e si riponga allora ne' suoi vasi.

E' un piacevole purgante.

Dose da mezz' oncia fino ad un' oncia, e mezza.

CONSERVA DI PRUGNE SOLUTIVA.

Pr. Polpa di prugne tratta sec. l'arte . lib. una, e mezza
Zucchero bianco . . . . lib. due

Chiarisci, e cotto lo Zucchero a perla si unisca alla polpa, e sopra a lento fuoco si riduca alla giusta consistenza sempre dimenando con spatola di legno, e finalmente lasciata un poco raffreddare la mistura vi si sparga sopra

Sena di Levante polverizzata . . . onc. due, e mezza
Cremor di Tartaro polverizzato . . . onc. mezza

E ben mescolato il tutto si riponga nei suoi vasi.

Purga il corpo moderatamente.

Dose da mezz' oncia fino ad un' oncia, e mezza.

CONSERVE DI RADICHE E FRUTTI.

CONSERVA D' ELENIO.

Pr. Radiche d' Elenio . . . . . . quante vuoi

Cuoci in acqua comune tanto che siano intenerite, pesta allora in mortajo di pietra, e passa la polpa per istaccio da Cassia; della quale prendi . . . . lib. una

Zucchero bianco . . . . lib. due

Chiarito lo Zucchero, e cotto a perla vi unirai la detta polpa, e sopra a lento fuoco farai svaporare la superflua umidità.

Dissolve le materie viscose de' polmoni, e ne promuove lo spurgo; giova perciò agli Asmatici, all'Empiematici, ed è molto stimata da alcuni contro la peste, e le febbri maligne.

N. *Nella stessa maniera si prepara la Conserva di Rape, che dicesi buona per la raucedine, ed altre affezioni della gola, e del polmone.*

La Conserva di Elenio potrebbe farsi molto più efficace con la polvere delle radici, come si è detto di quella di Rose rosse a. c. 209.

CONSERVA DI CINA.

Pr. Radiche di Cina polverizzate . . . . onc. quattro

Poni in calderotto stagnato, ed aggiugni a poco a poco acqua pura bollente quanta basti per ridurre la detta polvere in pasta fina, ed un po' liquida; vi spargerai sopra allora.

Zucchero bianco stacciato . . . . . lib. una

Porrai il vaso sopra a lento fuoco, e dimenando sempre la mistura, le farai acquistare la giusta consistenza.

Può usarsi dalle persone delicate in quei casi, in cui convenga l'uso della Cina.

N. *Questa Conserva non può conservarsi lungo tempo.*

CONSERVA DI COTOGNE.

Pr. Cotogne Mondate dalla scorza e dai semi

Zucchero bianchissimo . . . . . ana lib. sei

Chiarito lo Zucchero secondo l'arte s' infondano nel medesimo le cotogne aperte in quattro parti, e si faccia bollire tanto che siano ammollite; si cavino allora dallo Zucchero con mestola di legno, si pestino in mortajo di pietra, se ne tragga la polpa, la quale unita allo Zucchero sopra lento fuoco si faccia svaporare dimenando continuamente fin che abbia presa la dovuta consistenza; si levi allora dal fuoco, e quando sarà un poco raffreddata si versi nei suoi vasi.

Fortifica lo Stomaco, risveglia l'appetito, e ferma il vomito, ed il corso di ventre.

N. *Col suddetto metodo si può preparare la Conserva di mele appie, e di altri frutti consimili.*

Dopo che lo Zucchero sarà chiarito, e colato si dee ordinariamente allungare con altra acqua pura, affinchè serva a tutta la cottura dei pomi, e specialmente se questi sono Mele appie, che sono più dure a cuocersi delle altre.

La giusta cottùra di simili conserve si conosce, quando fattane raffreddare una piccola porzione sopra un piatto, si rappiglia come una gelatina.

GELO DI RIBES.

Pr. Sugo, o polpa di Ribes
Zucchero bianco . . . . . . ana lib. due

Si chiarisca lo Zucchero, si tiri a cottura a perla; si aggiunga allora il sugo, e sopra lento fuoco si riduca alla giusta consistenza.

CONSERVA DI FRUTTI
DI CINORRODO.

Pr. Frutti di Cinorrodo ben maturi . . quanti vuoi

Taglia in quattro parti, netta dai semi, dai picciuoli, e dai calici; fa macerare per ore 24. con un poco di vino rosso; dipoi pesta leggermente in mortajo di marmo, e passa per lo staccio da Cassia la polpa, della quale prenderai . lib. una

Zucchero bianco . . . . lib. due

Quando sarà chiarito, e cotto a perla lo Zucchero vi unirai la polpa, e posta per un poco sopra al fuoco la riporrai finalmente ne i suoi vasi.

Si usa per temperare il cociore delle orine, e per altre malattie dei Reni, e della Vescica.

CONSERVA DI TUTTO CEDRO.

Pr. Scorze di Cedro con la loro polpa bianca . . . lib. una

Si facciano indolcire secondo l'arte, come si è detto dei fiori di Cedro a. c. 210 dipoi.

Zucchero bianco . . . . lib. quattro

Si chiarisca, e si faccia cuocere a filo, ed allora vi s'aggiungano le dette scorze tritate sottilmente, si continui a far cuocere, e sul fine della cottura si aggiunga.

Agro di Cedro . . . . onc. otto

E si riduca alla giusta consistenza.

N. *Col metodo predetto può farsi la Conserva di scorze di limoni, e di arancj con il respettivo loro agro, o vero senza questo.*

CONSERVA DI SEMI

Di Popone.

Pr. Semi di popone ridotti in pasta sottile nel mortajo di pietra . . . . onc. sei

Zucchero bianco polverizzato . . . . lib. una

Si mescolino bene insieme nel mortajo di pietra, e con sufficiente quantità d'acqua comune si faccia secondo l'arte Conserva, aromatizzandola, se così piace, con poca acqua di fior d'aranci.

N. *Altri propongono, che prima si giulebbi lo Zucchero, e cotto giustamente si unisca a poco a poco con i semi pesti, come si è detto.*

CONDITI.

Radiche di Carlina Candite.

Pr. Radiche di Carlina fresche . . . . . lib. una
Zucchero bianchissimo . . . . . . lib. due

Mondate prima le radiche, e tagliate in più parti per la loro lunghezza farai lessare moderatamente in acqua comune, e dipoi verserai sopra alle medesime lo Zucchero già chiarito, e cotto a forma di Sciroppo piuttosto denso; lascerai stare così per qualche giorno, e poi separerai lo Sciroppo, che sarà divenuto più liquido, e lo farai cuocere nuovamente fino alla consistenza di sopra esposta; tornerai allora a versarlo sopra le radiche, e tale operazione replicherai per tre, o quattro volte tanto che lo sciroppo versato sopra le radiche conservi la sua consistenza, ed allora potrai in tal guisa riporre le radiche col medesimo sciroppo in vaso appropriato per serbare.

Se poi le suddette radiche dopo averle cavate dal primo Sciroppo farai cuocere con nuovo Zucchero già chiarito fino alla consumazione dell'umido, e dipoi farai seccare nella stufa, saranno allora candite a secco, come da alcuni si pratica.

N. *Coll'*

N. *Coll' uno, o l' altro metodo candir si possono altre radici, e frutte coll' avvertenza di far prima indolcire secondo l' arte nell' acqua quelle, che sono amare, e di fare ammollire quelle che sono aride, e secche.*

PASSULE LENITIVE.

Pr. Infusione di Sena . . . . lib. due

Zucchero rosso buono . . . . . . lib. mezza

Cuoci lentamente a forma di sciroppo un po' lungo, e infondivi dentro

Passule purgate . . . . lib. una

Cuoci nuovamente tanto che si spessisca lo sciroppo, il quale conserverai con le Passule preparate in tal guisa.

Volendole più solutive, allorchè saranno raffreddate vi spargerai sopra.

Polvere finissima di Diagridio . . . . . scrop. due

E procurerai, che resti ugualmente divisa per tutta la mistura.

Si praticano per ammollire, e sciogliere il ventre.

Dose da mezz' oncia fino a once due.

N. *Così possono farsi ancora le Prugne solutive, o medicate.*

ELEOSACCARI.

Eleosaccaro di Cannella.

Pr. Zucchero candi purissimo, e sottilmente polverizzato . . . . onc. una

Olio essenziale di Cannella . . . . . scrop. uno

Macina insieme in mortajo di vetro, e serba poi in vaso ben turato.

N. *In tal forma possono prepararsi molti Eleosaccari con tutti gli altri Olj essenziali.*

ELEOSACCARO DI CEDRO.

Pr. Una pergamena intera di Zucchero raffinato.

Fregherai sopra alla medesima un Cedro fresco tanto che la sua scorza gialla logorandosi vi resti appiccata, e s'imbeva lo Zucchero dell'Olio essenziale di essa; raschiato con un ferro lo Zucchero imbevuto in tal forma, tornerai a fregare il Cedro, come sopra fin tanto che sia spogliato interamente della sua scorza gialla esteriore, e raccolto finalmente tutto lo Zucchero aromatizzato in tal guisa lo serberai in vaso ben turato.

Mescolato con altri medicamenti, o bevande, comunica loro un grato odore, e sapore.

N. *Similmente possono prepararsi altri Eleosaccari con le scorze di frutti odorose, ed abbondanti d'olio essenziale.*

CLASSE SETTIMA.

DELLE SPEZIE, E POLVERI.

MOlte polveri medicinali composte furono dagli Antichi distinte col nome di Spezie, e specialmente quelle, che destinate erano per la composizione di qualche elettuario. In oggi però da alcuni col nome di Spezie s'intendono quelle misture di varie sostanze medicinali tritate soltanto grossamente, e destinate per le infusioni. Non vi è presso di noi l' uso

di tener nelle Spezierie questa ultima specie di preparazioni, onde descriveremo soltanto le formole delle polveri medicinali composte, che si costuma tener preparate, ed alcune delle quali conservano ancora l'antico nome di Spezie.

Le regole da tenersi nella preparazione delle polveri tanto semplici, che composte, le abbiamo additate nelle nostre Istituzioni, onde potrà vedersi nelle medesime quanto si è detto a c. 42. e a c. 110.

Seguendo il solito metodo divideremo le polveri in alteranti, e purganti, ed in ultimo descriveremo separatamente quelle che sono destinate per l'uso esterno.

SPEZIE ALTERANTI.

SPEZIE DELL' AROMATICO ROSATO

Di Mesue.

Pr.	Rose rosse	dram. quindici
	Logorizia purgata	dram. sette
	Cannella fina	dram. cinque
	Legno Aloè	
	Sandali citrini	ana dram. tre
	Macis	
	Garofani	
	Gomma Arabica	
	Draganti	ana dram. due, e mezza
	Spigo Nardo	dram. due

Cardamomo
Galanga
Noci moscate . . . . ana dram. una

Fa polvere sottilissima di ogni cosa secondo l'arte, e ben mescolata insieme riponi in vaso di vetro ben turato.

Confortano il cuore, e fortificano lo stomaco, risvegliano l'appetito, e tengono lontana la putredine.

Dose da uno Scropolo fino ad una dramma.

N. *Colle suddette spezie, ed altre simili, aggiugnendovi una conveniente porzione di qualche Sciroppo possono prepararsi, quando ve ne sia il bisogno, degli elettuarj, o confezioni molli.*

SPEZIE DIARHODON

Di Mesue.

Pr. Trocisci Diarhodon
Mastice . . . . ana dram. tre
Carabe
Legno Aloè
Cime di Menta . . . . . ana dram. due, e mezza
Macis . . . . dram. due

Si faccia polvere d'ogni cosa sec. l. a., e si conservi.

Sono atte a correggere la fredda intemperie dello stomaco.

Dose da mezza dramma fino ad una.

SPEZIE DIARHODON

Dell' Abate.

Pr. Rose rosse preparate . . . . onc. una
Sandalo citrino . . . . . .

rosso . . . . . . ana dram. una, e mezza
Semi di Finocchio
di Basilico . . . . ana dram. una
Gomma Arabica
Avorio calcinato
Mastice . . . . ana scropoli due
Cannella
Bolo armeno
Terra sigillata
Madreperla . . . . ana scrop. uno

Si macinino sul porfido le cose, che meritino una tal preparazione, si polverizzino le altre secondo l'arte, si mescolino bene insieme tutte le polveri, e si conservino.

Questa polvere fortifica il cuore, e lo stomaco, ajuta la digestione, è astringente, e propria per fermare il vomito, le perdite di sangue, ed i flussi bianchi.

Dose da grani dodici fino ad una dramma.

N. *Questa ricetta è molto riformata da quella che sotto questo titolo si trova negli antichi Ricettarj.*

SPEZIE DEI TRE SANDALI

DI NICCOLÒ SALERNITANO.

Pr. Sandalo bianco
rosso
citrino
Rose rosse . . . . ana dram. tre
Rabarbaro
Avorio calcinato

Sugo di Logorizia . . . . ana dram. due, e mezza
Viole secche . . . . onc. mezza
Gomma Arabica.
Draganti
Amido di Grano
Semi 4. freddi maggiori . . . .
di Porcellana
di Scariola . . . ana dram. una, e mezza
Canfora . . . . scrop. uno

Si faccia d'ogni cosa polvere sottile secondo l'arte, la quale se dovrà conservarsi per qualche tempo si preparerà senza i semi oliosi, che vi entrano, i quali si potranno aggiugnere in conveniente proporzione quando se ne debba far uso.

Raffrenano gl'interni ribollimenti nelle febbri acute; conferiscono all'Iterici, ed ai Tabidi, e difendono gli umori dalla putredine.

Dose da mezza dramma fino a due.

SPEZIE DEL DIADRAGANTE FREDDO

DI NICCOLÒ SALERNITANO.

Pr. Draganti . . . . onc. due
Gomma Arabica . . . . dram. dieci
Amido di Grano . . . . onc. mezza
Logorizia
Semi 4. freddi maggiori . . . . . . ana dram. due
di Papaveri bianchi
d'Ortica . . . . ana dram. tre
Fiori di Ninfea . . . . dram. una
Penniti . . . . onc. tre

Si facciano spezie sottili secondo l' arte, alle quali si uniranno i semi oliosi, quando si dovranno usare, conforme di sopra si è detto.

Si usano nella Pleuritide, nella Emotisi, e per l' asprezza delle fauci.

Dose da una dramma fino a mezz' oncia.

Si fanno ancora le suddette Spezie con Bolo, aggiugnendo per ciascuna libbra delle medesime

Bolo armeno macinato . .. . . oncia una, e mez.

Queste per la loro qualità astringente sono più efficaci delle semplici per arrestare gli spurghi sanguigni.

SPEZIE DIAIREOS.

Pr. Ghiaggiuolo sottilmente polverizzato . . onc. mez.
Spezie del Diadragante fr.
Zucchero bianchissimo . . . . . ana dram. tre

Mescola secondo l' arte.

Sono di giovamento all' Asma, alla Tosse, ed alla Raucedine.

Dose da una dramma fino a mezz' oncia.

FERCOLO DEL SASSONIA.

Pr. Farina d' Orzo
Zucchero bianchissimo . . . ana parti uguali

Dentro una pignatta nuova pongasi un suolo della detta farina, e sopra un altro di Zucchero impiegando così alternativamente tutta la quantità di ambedue; coprasi poi la pignatta con pasta cruda, e si metta in forno lasciandovela stare tanto che sia ben cotta la detta pasta; si caverà allora dalla pignatta la massa

abbrustolata, e si conserverà per ridursi in polvere all'occasione.

E' buona per ingrassare, e nutrire, onde spesso adoprasi nelle tabi, ed emaciazioni.

Dose da mezz' oncia fino ad una.

N. *Soleva l' Autore unirvi ancora talvolta, secondo il bisogno, una porzione di polvere di Cina, di Salsapariglia, e di altre cose; ma in oggi costumasi prepararlo più che in altra nella seguente maniera.*

FERCOLO USUALE.

Pr. Farina d' Orzo di Germania . . . . . . onc. sei
Cina polverizzata . . . . onc. una
Zucchero fine
Mandorle dolci mondate, e pestate . . ana onc. mez.

Mescola ogni cosa insieme, e con sufficiente acqua calda fanne pasta, la quale posta dentro una pignatta nuova, e questa coperta con pasta ordinaria metterai in forno caldo, e ve la lascerai tanto che sia ben cotta la detta pasta esteriore. Caverai allora il fercolo dalla pignatta, e tagliato mentre ancora è caldo in sottili fette, lo porrai nuovamente in forno, steso sopra teglie di ferro, ed ivi il lascerai biscottare, avvertendo che non si bruci. Fatto questo lo ridurrai in polvere per servirtene all'occasioni per il fine di sopra esposto.

Dose come sopra.

POLVERE ANTIPLEURITICA.

Pr. Sangue ircino . . . . onc. una
Polvere di Vipere
Mascelle di Luccio

Lima-

Limatura d'Avorio
di denti di Cignale
Antimonio Diaforetico
Fiori di Rosolaccj . . . . ana onc. mezza

Si faccia d'ogni cosa polvere sottile sec. l'a. e si conservi.

L' uso di questa polvere è indicato dal titolo.

Dose da uno Scropolo fino a mezza dramma.

POLVERE BEZOARTICA.

Pr. Corno di Cervio filosofico
Occhj di granchio . . . . ana dram. una
Coralli rossi
Madreperla
Cinabro d'Antimonio . . . . ana dram. mezza
Antimonio diaforetico
Contrajerva . . . . ana dram. due

Preparate sul porfido le cose da prepararsi in tal forma si uniranno alle altre polveri fino alla perfetta mescolanza in mortajo di vetro.

Si usano nelle febbri perniciose.

Dose da mezzo scropolo fino ad uno scropolo.

POLVERE STOMACHICA

Del Quercetano.

Pr. Radiche d'Aro . . . . onc. due
d'Acoro
di Pimpinella . . . . ana onc. una
Occhj di granchio . . . . . . onc. mezza

Cannella fina . . . . dram. tre
Sal fisso d'Assenzio
di Ginepro . . . . . ana dram. una
Zucchero rosato asciutto . . . . quanto basti

Per farne polvere di grato sapore sec. l'arte, da conservarsi in vasi ben turati.

Dicesi efficace questa polvere per curare le malattie dello stomaco procedenti da crudezza, e per distasare le ostruzioni del Mesenterio.

Dose da uno scropolo fino a mezza dramma.

N. *Prescrive l'Autore, che le radici d'Aro raccolte di primavera dopo avele lavate, e tagliate in fette s'infondano per tre volte nel vino bianco, e si facciano asciuttare, perchè resti temperata la virtù troppo purgativa delle medesime; ma siccome con le dette infusioni si spogliano affatto d'ogni virtù; perciò si costuma dai buoni pratici tralasciare le dette preparazioni.*

POLVERI DI GUTTETA.

DI RIVERIO.

Pr. Radici di Peonia
Seme di Peonia
Visco quercino
Radiche di Dittamo bianco . . . ana onc. mezza
Semi di Atripice . . . . dram. due
Cranio Umano . . . . dram. tre
Coralli rossi preparati . . . . dram. una
Ugna d'Alce . . . . dram. tre

Si polverizzino sottilmente, e si mescolino

Dose da grani dieci a trenta.

Si adopra nell' Epilessia ed in tutte le altre affezioni nervose anche de' fanciulli.

POLVERE CACHETICA

del Quercetano.

Pr. Limatura di ferro preparata . . . . . . onc. una
Fecola di radiche d'Aro . . . dram. una, e mez.
Coralli rossi preparati
Perle preparate . . . . ana dram. due
Carabe preparata
Cannella fina . . . . . . ana scrop. quattro
Zucchero bianchissimo . . . . quanto basti
Per far polvere di grato sapore

Giova alle febbri bianche delle Vergini, ed alla soppressione dei mestrui.

Dose da uno scropolo fino a mezza dramma.

POLVERE CACHETICA

Del Tournefort.

Pr. Radiche d'Aro secche . . . . onc. tre
Cannella fina . . . . dram. due
Zucchero fino . . . . onc. una
Facciasi polvere d'ogni cosa, e si mescoli bene insieme.

Si usa per i mali di sopra accennati.

Dose da mezza dramma fino ad una.

POLVERE CACHETICA

Di Chesneau.

Pr. Limatura di Ferro preparata . . . . dram. una
Cannella fina . . . . dram. due
Zucchero soprafino . . . . dram. tre

Si faccia polvere di ogni cosa.

Usa come sopra.

Dose da uno scropolo fino a mezza dramma.

POLVERE TEMPERANTE

Di Stahal.

Pr. Tartaro vetriuolato
Nitro depurato . . . . ana dram. nove
Cinabro preparato . . . . dram. due

Si faccia polvere sottile di ogni cosa, e si mescoli esattamente nel mortajo di porfido.

E' celebrata dall' Autore per calmare i ribollimenti del sangue, accompagnati da calore, da spasimi, pulsazioni, e palpitazioni di cuore, come ancora per le isteriche, ed ipocondriache evaporazioni.

Dose da grani sei fino ad uno scropolo.

POLVERE PER LA SOPPRESSIONE DEI MESTRUI

del Prevozio.

Pr. Borrace depurato . . . . dram. una
Cannella fina
Radiche d' Aristolochia tonda

Cime di Sabina
di Dittamo di Candia . . . ana scrop. uno
Zucchero candi . . . . dram. due

Si faccia polvere d'ogni cosa.

Dose da uno scropolo fino a mezza dramma.

SPEZIE DEL DIACIMINO
DI NICCOLÒ SALERNITANO.

Pr. Cimino macerato nell'aceto, e poi rasciutto . onc. una
Cannella fina . . . . dram. cinque
Cime di Santoreggia
di Calamento
Galanga
Gengiovo
Pepe nero . . . . ana scrop. cinque
Semi d'Ammi
di Levistico . . . . . . ana scrop. quattro
Pepe longo
Spigo Nardo
Noce moscata . . . ana scrop. due, e mezzo
Garofani . . . . dram. due, e mezza

Pesta ogni cosa secondo l'arte, e fa spezie.

Giovano alla gonfiezza dello stomaco, facilitano la digestione, e si credono utili nelle passioni isteriche, e nella Febbre quartana.

Dose da mezza dramma fino a due scropoli.

SPEZIE DIAPENTE.

Pr. Radiche di Genziana
d'Aristolochia tonda
Coccole d'Alloro
Cime di Centaurea minore
Mirra . . . . ana parti uguali

Pesta ogni cosa secondo l'arte, e fa spezie.

Convengono nella virtù con la Teriaca Diatessaron, e si adoprano per gli stessi usi.

Dose da mezza dramma fino ad una.

SPECIFICO PER LE FEBBRI
DI MORTON.

Pr. Fiori di Camomilla . . . . dram. una
Antimonio diaforetico . . . . dram. mezza
Sal d' Assenzio . . . . scrop. uno

Fa polvere d'ogni cosa sec. l'a., e mescola bene insieme.

Giova alle Febbri intermittenti.

Dose da una dramma fino a due.

POLVERE ANTEPILETTICA
DEL MARCHESE.

Pr. Radiche di Peonia . . . . onc. mezza
Vischio quercino
Raschiatura d' Avorio
d' Unghia d' Alce
di Corno di Cervio

Spodio d' Avorio
Coralli rossi
bianchi . . . . ana dram. una
Cranio umano . . . . dram. due

Riduci ogni cosa in polvere sottilissima secondo l'arte, ed unisci bene insieme aggiugnendo in fine.

Foglie d'oro . . . . Num. dieci

Usasi come specifico nella Epilessìa.

Dose da grani dieci fino a quaranta.

POLVERE HANNOVERIANA.

Pr. Cinabro naturale pp.
Zucchero candi purissimo . . . . . . ana dram. sei
Olio esenziale di Cannella . . . . . . gocc. sei
Foglie d' oro . . . . num. quattro

Mescola bene insieme le cose suddette in mortajo di vetro secondo le regole dell' arte.

Giova alle affezioni del cervello, e dei nervi, e si annovera ancora fra i medicamenti sudorifici, e cordiali.

Dose da grani quattro fino a venti.

POLVERI ASTRINGENTI.

Pr. Bolo Armeno . . . . onc. sei
Coccole di Mortella . . . . onc. tre
Sangue di Drago . . . . onc. due
Balausti
Rose rosse . . . . ana onc. una
Mastice

Incenso . . . . ana onc. mezza

Fa polvere d'ogni cosa secondo l'arte, ed unisci bene insieme.

Si usano per stagnare il sangue in qualunque parte esterna, e si danno ancora per bocca.

Dose da una dramma fino a due.

SPECIFICO PER LE EMORRAGIE

DELL' ELVEZIO.

Pr. Allume di Rocca adusto . . . . . . onc. una

Sangue di Drago scelto . . . . . onc. mezza

Si faccia polvere sottilissima.

Arresta efficacemente qualunque emorragia.

Dose da mezzo scropolo fino a mezza dramma.

N. *Raccomanda l' Autore, che prima si depuri l' allume per mezzo della soluzione, feltrazione et. c., dipoi facciasi fondere, dopo averlo polverizzato, dentro un vaso d' argento, e vi si unisca allora il Sangue di Drago polverizzato, procurando di dimenare sollecitamente la mistura, e formarne pillole avanti che si raffreddi.*

Scegliendo l' allume più puro, e migliore, resta superflua la suddetta depurazione; ed essendo cosa difficilissima il mescolare esattamente il Sangue di Drago coll' allume fuso, e farne pillole avanti che si raffreddi, abbiamo creduto di seguire il metodo esposto, come più semplice, e migliore, e che trovasi adottato nell' Antidotario Bolognese.

Asserisce l' Autore, che fermasi qualunque interna emorragia coll' uso di questo rimedio nella dose predetta di mezza dramma, replicata ancora, secondo le urgenze, ogni quattro ore, e bevendovi sopra un bicchiere d' acqua d' orzo, o di altra conveniente tisana.

Dice però che talvolta l' uso di questa polvere produce qualche leggiero male di cuore, il quale per altro dura pochissimo tempo.

SPE-

SPEZIE PURGANTI.

SPEZIE DELL' HIERA SEMPLICE

DI GALENO.

Pr. Aloè Soccotrino . . . . . onc. undici, dram due
Cannella fina . . . . . . onc. una, e mezza
Xilobalsamo
Nardo Indica
Radiche d'Asaro
Zafferano
Mastice . . . . ana dram. sei

Pesta ogni cosa secondo l'arte, e fa spezie bene unite.

Astergono il condotto degli alimenti, dissolvono le ostruzioni, e si adoprano con gran profitto da chi difetta nei mestrui.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

POLVERE CORNACCHINA

O VERO DEL CONTE DI WARWICK.

[illegible]nea zolforata . . . .
Antimonio diaforetico
Cremor di Tartaro . . . . . . ana parti uguali

Si faccia polvere di ogni cosa, e si mescoli esattamente.

Purga comodamente il ventre, e si crede atta ad estirpare più, e diversi mali.

Dose da mezzo scropolo fino a mezza dramma.

POLVERE DI SENA LENITIVA

del Montagnana.

Pr. Foglie di Sena . . . . . onc. una, e mezza
Cremor di Tartaro
Cannella fina . . . . ana dram. tre
Macis
Gengiovo . . . . ana dram. una, e mezza
Si faccia polvere sottile.
Evacua questa polvere il ventre senza fastidio veruno.
Dose da mezza dramma fino ad una.

SPEZIE PER L' USO ESTERNO.

SPEZIE DELL' IMPIASTRO DE CRUSTA PANIS

del Montagnana.

Pr. Cime di Menta
Mastice
Spodio d' Avorio
Coralli rossi
Sandalo bianco
rosso . . . . ana parti uguali
Si facciano spezie secondo l'arte.

POLVERE CAPITALE TEMPERATA.

Pr. Rose rosse
Balausti
Mastice . . . . ana dram. due

Noci di Cipresso
Cime di Stecade . . . . ana dram. una, e mezza
Macis
Coccole di Mortella
Sandalo citrino
rosso
Fiori di Lambrusca . . . . ana dram. una

Fatta polvere d' ogni cosa si mescoli bene insieme, e si conservi.

Prese il nome questa polvere dalla virtù che possiede di corroborare la testa, ed allontanarne le flussioni d'ogni genere.

POLVERE INCARNANTE.

Pr. Aloè epatico
Sarcocolla . . . . ana dram. tre
Incenso
Mastice . . . . ana dram. due

Si faccia polvere d' ogni cosa.

Serve a far rinascere la carne nelle ferite.

POLVERE DI GAMBELLO.

Pr. Zolfo
Sal marino
Cenere comune stacciata . . . . ana parti uguali

Si faccia polvere d' ogni cosa.

Impastata con olio comune serve per utilissima unzione per la rogna, ed altri mali della pelle.

POLVERE PER NETTARE I DENTI.

Pr. Ossa di Seppia . . . . onc. sei
Coralli rossi . . . . onc. due
Sangue di Drago
Sandali rossi
Iride Fiorentina, o Ghiaggiuolo . ana onc. una, e mez.

Si faccia polvere secondo l'arte d'ogni cosa, e si mescoli insieme.

Fregando spesso i denti con la suddetta polvere, si toglie loro il tartaro, che gli guasta, e si rendono bianchi.

CLASSE OTTAVA.

Dei Morselletti, Pastiglie, e Rotelle.

I Morselletti, le Tavolette, le Pastiglie, e le Rotelle sono tutti composti medicinali dello stesso genere, i quali in due principali maniere si preparano, cioè o con lo Zucchero cotto a perla, e poi mescolato con polveri, o altra cosa, e ridotto in forma solida, o vero con la mucillaggine della Gomma Arabica, o Dragante, unita parimente ad altre sostanze medicinali, e poi fatta seccare; nella prima maniera vi bisogna il fuoco, onde si dicono ancora da alcuni *fatti a fuoco*, e non occorrendo nell'altra, si dicono questi *fatti senza fuoco*.

Questi composti portano ancora il nome d' Elettuarj solidi, e tagliandosi ordinariamente in pezzi di figura diversa, ora triangolare, ora rotonda, romboidale, o quadrata, furono di-

stinti ancora dai latini con i diversi nomi di *Morsuli*, *Tabellæ*, *Rotulæ*, *Pastilli*.

Sono o semplici, o composti. I semplici fatti col solo zucchero cotto a perla, furono detti dagli antichi Penniti, *Penidia* in latino, o vero Tavolette, o Rotelle di Manuschristi semplici, le quali in oggi più non si praticano, ma può dirsi a queste sostituito quel che noi diciamo Zucchero d'Orzo, che è lo Zucchero, a cui è dato l'ultimo grado di cottura, onde ha sofferto un leggiero arrostimento, per cui prende un color giallo simile a quello dello zucchero disciolto nel decotto d'Orzo, e poi cotto, conforme per lo avanti in tal guisa si preparava.

Per quattro principali ragioni, dice il Lemery nella sua Farmacopèa, che furono inventati simili medicamenti. I. Per dar loro buon sapore con la molta quantità di Zucchero. II. Perchè si trattengano per qualche tempo in bocca, e si struggano a poco a poco affinchè meglio si comunichi la loro virtù alla gola, ed al petto; ma questo non può dirsi un motivo generale per tutte le specie dei medesimi. III. Perchè si conservino per lungo tempo. IV. Perchè possano facilmente trasportarsi.

I medicamenti tutti di questo genere attraggono fortemente l'umidità, e si stemperano ancora in deliquio se l'aria è molto umida, specialmente quelli, che sono composti con lo Zucchero cotto a perla; onde fa d'uopo conservargli ben difesi in luogo asciutto.

Non può generalmente limitarsi la quantità delle polveri, che si possono mettere per ogni libbra di Zucchero; ma il vero si è che nei Morselletti fatti con lo Zucchero cotto non può mettersi ordinariamente più di tre once di polveri per

ciascuna libbra di zucchero; poichè altrimenti non vi è tempo d'impastargli, e tagliargli convenientemente atteso che presto si rappiglia lo Zucchero, e si rassoda, portando ancor seco il pericolo, che le polveri non restino ugualmente divise per tutto il composto. Questo inconveniente non accade in quelli preparati con le gomme, e senza fuoco, onde per ogni ragione è preferibile questo metodo all'altro.

Possono ancor questi medicamenti dividersi in alteranti, o purganti.

MORSELLETTI, E ROTELLE ALTERANTI.

PENNITI.

Pr. Zucchero bianco un po' grasso . . quanto piace

Chiarisci secondo l'arte, e dopo colato fa bollire fino all' ultimo grado di cottura, cioè fin tanto che presone un piccol saggio colle punte delle dita si vegga che raffreddandosi divien frangibile. Si versi allora ancor bollente sopra un marmo unto con olio di Mandorle dolci, e quando nel raffreddarsi comincia a venir denso si rivolti, e maneggi colle dita unte parimente coll'olio predetto, e stesa in lungo tutta la massa quanto si può si stiri attaccandola ad un uncino di ferro affisso alla muraglia finchè divenga candida. Finalmente avanti che sia del tutto fredda stendasi nuovamente su la predetta tavola di marmo, e si tagli in pezzetti lunghi, o si torca a guisa di funicelle da seccarsi all'ombra sopra carte asperse di polvere d'amido, e questi sono i penniti.

Possono usarsi per quietare la tosse, e per lenire la fiocaggine.

Si usavano dai nostri Antichi per la composizione di varj medicamenti, ma oggidì poco, o nulla si costumano, e sostituiscesi ai medesimi in tali occasioni lo zucchero bianco.

ZUCCHERO D'ORZO.

Pr. Zucchero bianco . . . . . quanto piace

Dissolvi in sufficiente quantità di decotto d'orzo, chiarisci, e cuoci tanto che cavatone un piccolo saggio possa formarsene una pallottola. Versalo allora ancor caldo sopra una tavola di marmo unta con olio di Mandorle dolci, ed avanti che sia interamente raffreddato taglia in piccoli morselletti, e conserva in luogo asciutto.

Si usa per lo stesso fine che i Pennitì.

N. *Siccome il decotto d' orzo poco può accrescere la virtù di questo composto, e talvolta può comunicare al medesimo un poco grato sapore, costumasi in oggi prepararlo con il solo Zucchero cotto, come altrove si è detto.*

ROTELLE MANUS-CHRISTI

SEMPLICI.

Pr. Zucchero bianchissimo . . . . . quanto piace

Chiarisci, e cuoci come si è detto per lo Zucchero d'orzo, leva allora il vaso dal fuoco, e con spoletto di legno dimena gagliardamente in circolo il detto Zucchero tanto che perda la trasparenza (il che noi volgarmente diciamo *stancheggiare lo zucchero*); finalmente gettalo sopra la tavola di marmo, come sopra, e mentre ancora è un poco tiepido taglialo in morselletti; o vero volendolo ridurre in rotelle in ve-

ce di gettarlo sul marmo versalo a grosse gocciole sopra una tavola, o carta aspersa di polvere d'amido, e così farannosi rotelle da conservarsi in luogo asciutto.

Si usano ancor queste per lo stesso fine, che lo Zucchero d'Orzo, ed i Penniti.

ROTELLE MANUS-CHRISTI

Rosate.

Pr. Zucchero bianchissimo . . . . . . lib. due

Chiarisci, e cuoci come si è detto per le suddette rotelle semplici, e dopo averlo stancheggiato aggiugni.

Rose rosse fresche preparate,
e peste in mortajo di pietra . . . . . onc. due

Ed in tutto opera come sopra.

Si usano come la Conserva di Rose rosse.

N. *Alcuni vi aggiungono dramme due di sugo di limoni per ravvivare il color delle rose.*

Le suddette rotelle portano ancora il nome di Zucchero rosato secco, e possono ancora prepararsi con la polvere di Rose rosse, mettendovene mezz'oncia per ciascuna libbra di Zucchero.

Nell'istessa maniera si fanno ancora le rotelle di Viole, e volendo far queste con la polvere, si porranno tre dramme di questa per ciascuna libbra di Zucchero.

ROTELLE D' OLIO

d' Anici.

Pr. Olio essenziele d' Anici . . . . . . dram. due
Zucchero bianchissimo . . . . . . lib. due

Chiarito lo Zucchero, e cotto a forma di Manus-Christi

nel

nel tempo che si stancheggia vi si unisca l'Olio d'Anici, ed essendo questo bene unito si formino rotelle secondo l'arte.

Sono usate per curare i vizj dello stomaco procedenti da crudezza.

ROTELLE DI CHINCHINA.

Pr. Zucchero bianchissimo . . . . lib. due

Chiarito, e cotto a forma di Manus-Christi, come sopra, vi si stemperi.

Estratto di Chinchina . . . . onc. una

Si dimeni fino alla perfetta divisione del medesimo, ed in fine si aggiunga.

Cannella fina polverizzata . . . . . . onc. mezza

E si facciano rotelle secondo l'arte.

Si usano nelle convalescenze, e servono ad estirpare i residui delle Febbri intermittenti.

ROTELLE D'ACCIAJO.

Pr. Zucchero bianchissimo. . . . . . onc. venti

Chiarito, e cotto come sopra vi si unisca.

Limatura di Ferro preparata . . . . . . onc. due

Avendo dimenato abbastanza il tutto s'aggiunga sul fine.

Cannella fina polverizzata . . . . . . onc. mezza

E facciansi rotelle secondo l'arte.

Hanno virtù aperitiva, e corroborante.

ROTELLE DI PAPAVERI.

O SIA DIACODIÒN IN ROTELLE.

Pr. Capi di Papaveri bianchi asciutti,
e senza semi . . . . onc. quattro
Tritati infondi, e tieni in macerazione per ore 24. in
Acqua comune . . . . lib sei
Fa bollire a consumazione del terzo, ed alla decozione spremuta, colata, e chiarita per sussidenza aggiugni
Zucchero bianchissimo asciutto . . lib. quattro
Fa stemperare sopra a lento fuoco, cola, e poi fa cuocere, come sopra, e dopo averlo stancheggiato formane rotelle secondo l'arte.

Portano sollievo a coloro, che sono molestati dalla tosse ostinata, e conciliano leggermente il sonno.

Dose da una dramma fino a sei.

ROTELLE DI ALTEA

ALTRIMENTI CONFEZIONE PAPALE.

Pr. Zucchero bianchissimo . . . . lib due
Polpa di radiche d' Altea tratta
secondo l'arte . . . . . . onc. quattro
Cotto lo Zucchero a forma di Manus-Christi vi si unisca la polpa passata per lo staccio; si torni a cuocere alla consistenza predetta, e si versi allora la mistura sopra una tavola unta con olio di Mandorle dolci per farne Morselletti, o Rotelle.

Sono ingrassanti, e calmano la tosse.

ALTRE ROTELLE DI ALTEA.

Pr. Radiche d' Altea polverizzate . . . . onc. una
d' Iride polverizzate . . . . dram. una
Zucchero fino in polvere . . . lib. una, e mezza

Con sufficiente quantità di dragante sciolto in acqua si formi una pasta un poco soda, e di questa rotelle secondo l'arte.

Saranno queste più attive delle precedenti per non essere state spogliate le radiche d' Altea del loro sugo mucillagginoso per mezzo della decozione.

ROTELLE DI ZOLFO.

Pr. Zolfo lavato, e macinato
in polvere sottilissima . . . . . onc. una
Zucchero fino in polvere . . . . lib. una

Con bastante quantità di mucillaggine di Dragante fa pasta in mortajo di pietra, e poi rotelle, come sopra.

Si usano per l' Empiema, l' Asma, ed altre malattìe del petto.

Dose da due dramme a mezz' oncia.

PASTIGLIE DI DIADRAGANTE FREDDO.

Pr. Spezie del Diadragante freddo . . . . . onc. due
Zucchero candi purissimo, e sottilmente
polverizzato . . . . lib due

Mescola insieme, e con giusta quantità di mucillaggine di Gomma Dragante fanne pasta battendo il tutto nel mortajo di pietra, e dipoi formane rotelle, o tavolette da farsi seccare all' ombra.

Convengono alla Tisichezza, ed allo spurgo sanguigno.

PASTIGLIE PETTORALI DI LOGORIZIA.

Pr. Radiche di Logorizia . . . . onc. una, e mezza
di Altea . . . . dram. dieci
Spezie del Diadragante freddo . . . onc. mezza
Zucchero bianco purissimo . . . . . lib. due

Fa polvere sottile d'ogni cosa, e con mucillaggine di gomma dragante fatta con acqua rosa, e di fior d'aranci impasta, come di sopra si è detto, e forma rotelle secondo l' arte.

Giovano moltissimo nella raucedine, e nella tosse per ammollire l' asprezza delle fauci.

PASTIGLIA DI CATECHU'
o Cacciu'

Pr. Cacciù . . . . dram. una
Zucchero candi purissimo . . . . onc. una

Fa polvere sottile, e con mucillaggine di gomma Dragante fa pasta, come di sopra si è detto, aggiugnendovi in fine.

Olio essenziale di Cannella . . . . . . gocce due

E forma pastiglia secondo l'arte.

Si usano per la Tosse catarrale, e per la Diarrea, e correggono il cattivo fiato.

PASTIGLIE DI CEDRO
per la Sete.

Pr. Sale essenziale di Acetosa . . . . . dram. tre
Zucchero fino purissimo . . . . . . onc. sedici
Olio essenziale di Cedro . . . . . gocciole otto

Con sufficiente quantità di mucillaggine, come sopra, di gomma dragante si faccia una pasta soda da formarne rotelle.

Sono queste pastiglie molto graziose, e rinfrescanti, atte a frenare l'ardore del sangue, e per attutire la bile.

N. *Se in vece d'impastare la suddetta polvere, si conserva in bocce di vetro ben turate, riesce molto comoda per far delle limonate artificiali in ogni tempo, e luogo, onde l'è stato dato il nome di limonata secca. Si fanno dissolvere tre quarti d'oncia in circa di questa polvere in una libbra d'acqua e si ottiene in tal guisa una graziosissima bevanda. Asseriscono molti, per quanto dice il Sig. Baumè, di aver provati buonissimi effetti da questa bevanda per il mal di pietra, ed in tal caso dice che debba prendersene tre, o quattro bicchieri per giorno.*

Il sale, che trovasi in commercio sotto il nome di Sale Essenziale d'Acetosa, si dice che sia il Sale Essenziale del Trifoglio acetoso, detto ancora Alleluja, *che a tal'effetto coltivasi con attenzione negli Svizzeri, ed in più luoghi dell'Alemagna.*

ROTELLE PURGANTI.

Rotelle di Rabarbaro.

Pr. Rabarbaro in polvere . . . . onc. mezza
Zucchero bianco . . . . onc. sei

Con sufficiente quantità di dragante sciolto nell'acqua semplice di Cannella fa rotelle secondo l'arte.

Purgano piacevolmente il ventre, e sono un conveniente rimedio per i vizj dello Stomaco, e del Fegato.

Dose da mezz'oncia fino a sei dramme.

CLASSE NONA.

DEGLI ELETTUARJ.

COL nome di Elettuarj, che dal verbo *eligere*, scegliere, trae la sua origine, intitolarono gli Antichi quei medicamenti, cui davano la consistenza di mezzo, fra quella degli Sciroppi, e quella dei Boli, o Bocconi, ed i quali erano composti di droghe scelte; per lo che furono ancora chiamati alcuni Elettuarj col nome di Confezione, dal verbo *conficere*, perfezionare.

Fu appropriato ancora ad alcuni Elettuarj, che anche ai giorni nostri si conservano, il nome di *Tryphera*, nome Greco, o secondo altri Arabo, che significa delicato; come da Galeno furono chiamati *Collyria Tryphera* quei collirj adattati a coloro che soffrir non possono medicamento alcuno mordace.

Altri Elettuarj destinati contro i veleni, e la malignità degli umori godono ancora il nome di *Antidoto*, che dagli Antichi fu dato a tutti i medicamenti di questo genere.

Il nome di *Oppiato* non converrebbe propriamente, se non a quei composti, in cui ha luogo l'Oppio, ma è stato in oggi esteso un tal nome anche a molti Elettuarj, che non ne contengono punto.

Molti altri particolari nomi furono dati a diversi Elettuarj, come *Benedicta*, *e Hiera*, che in Greco significa *Sacra*, col quale ultimo nome intitolò Galeno un suo elettuario, della cui invenzione si compiaceva.

Per più, e diverse ragioni sono stati inventati tali composti, cioè o per correggere l' azione troppo violenta d' alcune sostanze medicinali, o per aumentare in altre la virtù, e l' efficacia, o per unire con la mescolanza, e la fermentazione le qualità di diversi ingredienti, e farne un composto più perfetto, o per potere aver medicamenti, che per lungo tempo si conservassero, e potergli avere in ogni tempo con facilità e prestezza, o per rendergli più comodi a prendersi per bocca, e più grati che fosse possibile al palato.

Vero è però, che i soli Elettuarj aromatici; e salini sono in istato di conservarsi per lungo tempo, e quantunque durino molto di fermentare, nulladimeno poco scapitano del loro odore aromatico, e delle loro proprietà, essendovi esempj, che si siano conservati fino a cent' anni in buono stato. Tali sono la Teriaca, il Mitridato, il Diascordeo, la Confezione Amech, e simili. Ma tutti gli altri Elettuarj, e specialmente quelli, nella di cui composizione hanno luogo le polpe, gli estratti dei Vegetabili, e le sostanze mucillagginose, e flemmatiche, che contengono pochi principj salini, ed aromatici, sono sottoposti a fermentare con somma facilità, e guastarsi poco tempo dopo che sono fatti, come sono l'Elettuario lenitivo, l'Alessandrino, il Diaprunis, e simili altri.

Molte regole spettanti alla composizione degli Elettuarj già le abbiamo accennate nelle nostre Istituzioni al Cap. della Composizione dei medicamenti in genere, onde ci ristringeremo soltanto ad avvertire, che ponga lo Speziale ogni diligenza nel fare la perfetta unione di tutti gl'Ingredienti, osservando l'ordine che si deve nell' unirgli al composto, nella dovuta prepa-

razione, e mescolanza delle polveri, nella giusta quantità del mele, o zucchero, che vi si richiede per eccipiente, o aggregante, nella buona scelta dei medesimi, affinchè non siano tanto facili a candire, come pure nella loro esatta depurazione avanti d'impiegargli, e finalmente nel custodire con le necessarie cautele simili composti, perchè più lungamente si conservino.

Rispetto poi a quegli Elettuarj, in cui entra l'Oppio, già abbiamo detto parimente nelle nostre Istituzioni, che non debbano usarsi se non dopo sei mesi, che sono stati composti; ma non può dirsi esser questa una regola fissa per ogni quantità d'oppiati; poichè componendosi talvolta la Teriaca, ed il Mitridato in gran quantità, dovrà in tali casi aspettarsi a farne uso dopo qualche anno; poichè sarà più lunga la fermentazione, e per conseguenza più tardi se ne debbono attendere gli effetti.

Dividiamo questa Classe in tre articoli, cioè in Antidoti, ed Elettuarj alteranti, in Confezioni cordiali, ed in Elettuarj purganti.

ANTIDOTI ED ELETTUARJ ALTERANTI.

Teriaca d'Andromaco.

Pr. Trocisci di Scilla . . . . onc. sei
di Vipera
Edicroi
Pepe lungo
Oppio
Cannella fina . . . . ana onc. tre
Radiche d'Iride Illirica

Rose

Rose rosse secche
Sugo di Logorizia
Opobalsamo
Seme di Navone salvatico
Cime di Scordeo
Agarico . . . . ana onc. una, e mezza
Mirra
Costo
Zafferano
Cassia lignea
Spigo Nardo . . . . ana dram. sei
Schinantho
Pepe nero
Incenso
Cime di Dittamo di Candia
Rhapontico
Cime di Stecade
di Marrobio
di Calamento montano
Semi di Petrosellino Macedonico
Radici di Cinquefoglio
di Gengiovo
Terebinto di Cypro . . . . . ana dram. sei
Cime di Polio montano
d' Iva artetica
di Querciuola
Nardo Celtica
Amomo

Stirace calamita
Radici di Meu Athamantico
 di Phù Pontico
Terra Lemnia
Folio Malabatro
Calciti arso
Radici di Genziana
Gomma Arabica
Sugo di Acacia
 d' Ipocistide
Carpobalsamo
Cardamomo minore
Semi d' Anici
 di Finocchio
Semi di Seseli
 d' Ammi
 di Tlaspi
Cime d' Ipperico
Sagapeno . . . . ana onc. mezza
Radici d'Aristolochia tenue
Castoreo
Ritume Giudaico
Semi di Dauco
Cime di Centaurea minore
Opoponaco
Galbano . . . . ana dram. due
Malvagia ottima . . . . quanta basti
Mele buono schiumato . . . . . lib. quindici

Si faccia elettuario di giusta consistenza.

Serve di Antidoto contro i morsi degli Animali velenosi, si oppone alla corruzione, e malignità degli umori, corregge l'arie pestilenziali, ed infette, calma i dolori, ammazza i vermi, dissipa le flatulenze, raffrena il vomito, ed il flusso di ventre, è cordiale, stomachica, e leggermente sudorifica, onde usata con prudenza può esser giovevole in moltissimi casi.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

N. *Moltissime sono le cautele, che prescrivono gli Autori come necessarie per la preparazione di questo Composto; mà la maggior parte di esse o sono affatto inutili, o sono di poco conto, che perciò accenneremo noi in breve soltanto quelle, che ci sembrano le più importanti.*

Per la scelta, e preparazione degl'Ingredienti dovrà attendersi quanto si è detto nelle nostre Istituzioni, e rispetto a quegli, che non si trovano ai giorni nostri, o che si trovano alterati, o dubbj accenneremo quanto occorre nel Catalogo delle Droghe in fine del presente libro.

Si polverizzeranno insieme tutti gl'Ingredienti, eccettuandone pochi, come vedremo quì sotto; nè dee temersi, come dice il Lemery, ed altri buoni pratici, che i Sughi condensati, e le gomme-resine possano nuocere alla polverizzazione; che anzi vi producono buono effetto, e restano essi meglio divisi che in qualunque altra maniera. Soltanto la Terra Lemnia, o quella, che ad essa sarà sostituita, ed il Bitume Giudaico sarà bene macinargli prima separatamente con acqua sul porfido, fargli perfettamente asciuttare, ed unirgli poi alle altre polveri. Il Calciti ancora, o vero il vetriuolo marziale, che ad essa si sostituisce sarà bene macinarlo sul porfido con porzione di vino, ed in tal forma unirlo al composto nel tempo che si fa la mescolanza di tutti gl'Ingredienti.

Si farà struggere il mele con una giusta porzione del vino, si schiumerà, e si farà passare per uno staccio da Cassia; in altro vaso si farà struggere a lento fuoco il Terebinto, e l'Opobalsamo, o in sua vece quello, che sarà sostituito, e posta questa mistura in vaso capace per farvi tutta la mescolanza del composto si allungherà prima con porzione di mele caldo, e poi si aggiugnerà una porzio-

ne di polveri per meglio tener divisa la detta massa resiniforme, e continuando poi a porre alternativamente una porzione di Mele, e di Polveri, ed il Calciti macinato come si è detto si dimenerà di continuo la mistura finchè sia fatta una esatta mescolanza, e raffreddato che sia perfettamente il composto si riporrà nel suo vaso, ove di quando in quando dovrà dimenarsi per qualche tempo proporzionato alla di lui quantità.

MITRIDATO DI DAMOCRATE.

Pr. Cannella fina . . . . . . onc. due, e mezza

Spigo Nardo
Mirra
Zafferano
Agarico
Gengiovo
Incenso
Seme di Tlaspi . . . . . . ana dram. dieci

Seme di Seseli
Opobalsamo
Schinantho
Costo
Galbano
Cime di Stecade
Terebinto di Cypro
Pepe lungo
Castoreo
Sugo d'Ipocistide
Stirace Calamita
Opoponaco
Folio Malabatro . . . . ana onc. una

Cassia lignea
Cime di Polio Montano
di Scordeo
Pepe bianco
Seme di Dauco di Candia
Carpobalsamo
Bdellio
Trocisci Cyphi . . . . ana dram. sette
Nardo Celtica
Gomma Arabica
Semi di Petrosellino Macedonico
di Finocchio
Oppio Tebaico
Cardamomo
Radiche di Genziana
Cime di Dittamo Cretico
Rose rosse . . . . ana dram. cinque
Seme d' Anici
Radiche d' Asaro
d' Acoro
di Phù Pontico
Sugo di Logorizia
Sagapeno . . . . ana dram. tre
Radiche di Meu Athamantico
Sugo d' Acacia
Lombi di Scinco
Cime d' Iperico . . . . . ana dram. due, e mezza
Malvagia ottima . . . . quanta basti

Mele schiumato . . . . lib. dieci

S' operi in tutto, come per la Teriaca si è detto, e facciasi Elettuario di giusta consistenza.

Molto si rassomiglia ancor nelle virtù alla Teriaca; si crede però meno efficace di essa, ed è sopra tutto celebrato per Antidoto contro i veleni.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

DIASCORDEO DEL FRACASTORO.

Pr. Bolo Armeno . . . . . onc. una, e mezza
Cime di Scordeo . . . . onc. una
Stirace Calamita . . . . . dram. quattro, e mezza
Galbano
Gomma Arabica
Cannella fina
Cassia lignea
Radiche di Tormentilla
di Bistorta
di Genziana
Cime di Dittamo Cretico
Terra Sigillata . . . . ana onc. mezza
Gengiovo
Pepe lungo . . . . ana dram. due
Oppio
Semi d' Acetosa . . . . . ana dram. una, e mezza

Si pesti convenientemente, e per gradi quello che è da pestare, e per ogni oncia di polveri si prendano once tre di mele ottimo stiumato: si dissolva il Galbano in sufficiente quan-

tità di Vino generoso, al quale poi si aggiunga a poco a poco il mele, che sia tiepido, dipoi le polveri, e finalmente.

Conserva di Rose rosse . . . . . . lib. una

Si unisca bene il tutto, e si faccia elettuario di giusta consistenza.

Conviene nelle Febbri maligne, e pestilenti, raffrena il vomito, e le dissenterie corroborando lo stomaco, e le intestina. E' ancora un rimedio efficacissimo per abbattere le affezioni isteriche, e convulsive, e per calmare i dolori.

Dose da mezza dramma fino ad una dramma.

TERIACA DIATESSARON

O SIA DI QUATTRO SPEZIE.

Pr. Radiche di Genziana
d' Aristolochia tonda
Coccole d' Alloro
Mirra . . . . ana parti uguali

Si riduca ogni cosa in polvere sottile, e con dose quadruplicata di Mele stiumato si componga elettuario secondo l'arte.

Porta sollievo alla gonfiezza dello stomaco, ajuta la digestione, e si crede ancora efficace contro i veleni, contro i dolori colici, e le convulsioni. Si usa specialmente per le bestie.

Dose da uno scropolo fino a scropoli quattro.

N. *Prendono alcuni per aggregante di questo composto metà di mele stiumato, e metà di estratto di coccole di ginepro.*

FILONIO ROMANO DI MESUE

Pr. Pepe bianco

Semi d' Iusquiamo bianco . . . ana dram. dieci
Oppio . . . . dram. cinque
Zafferano . . . . dram. due, e mezza
Spigo Nardo
Castoreo
Piretro . . . . ana dram. mezza

Con dose quadruplicata di mele schiumato si componga elettuario da usarsi dopo sei mesi.

Si usa con profitto nei dolori di ventre derivanti da crudezza di umori, o da fredda cagione, come dicevano gli Antichi.

Dose da uno scropolo fino a mezza dramma.

TRIFERA MAGNA

DI NICCOLÒ SALERNITANO.

Pr. Oppio
Cannella fina . . . . ana dram. due
Radiche di Galanga minore
di Zedoaria
di Gengiovo
di Costo
di Acoro
d' Iride, o Ghiaggiuolo
di Peucedano
di Cippero Orientale
di Calamo aromatico
Garofani
Spigo nardo
Cime di Calamento montano

Pepe

Pepe nero
Semi d' Anici
d' Appio ortense
di Petrosellino Macedonico
di Finocchio
di Comino
di Dauco
di Jusquiamo bianco
di Bassilico
Stirace calamita
Radiche di Mandragora
Nardo Celtica
Rose rosse . . . . ana dram. una

Fa polvere sottile d' ogni cosa, e con quadruplicata dose di mele stiumato componi elettuario secondo l' arte.

Solleva le donne isteriche, ed assalite da convulsive affezioni; ed è falsa l' opinione che le renda sterili.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

REQUIE MAGNA.

Di Niccolò Salernitano.

Pr. Cannella fina . . . . dram. tre
Semi di Jusquiamo bianco
di Papaveri bianchi
d' Endivia
di Porcellana
di Lattuga
di Psillio

Radiche di Mandragora
di Gengiovo
Noci moscate
Viole
Rose rosse
Oppio . . . . ana dram. una, e mezza
Sandalo bianco
rosso
Spodio d' Avorio
Draganti . . . . . . ana scrop. due, e mezzo

Fa polvere sottile d' ogni cosa, e prendendo per ciascun' oncia di detta polvere once quattro di mele stiumato componi elettuario secondo le regole dell' arte.

Concilia piacevolmente il sonno, e può darsi con circospezione ai bambini.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

ELETTUARIO DI COCCOLE D' ALLORO DI RHASIS.

Pr. Foglie di Ruta secche . . . . . dram. dieci
Coccole d' Alloro
Seme d' Ammi
di Petrosellino
di Comino
di Nigella
di Levistico
di Carvi
di Dauco

Pepe nero
lungo
Cime di Origano
di Calamento
Radiche d' Acoro
Castoreò
Mandorle amare mondate . . . . . ana dram. due
Sagapeno . . . . dram. quattro
Opoponaco . . . . dram. tre

Si pesti quel che è da pestarsi; si dissolvano le gomme-resine nel vino, e con triplicata dose di mele schiumato si faccia elettuario secondo l'arte.

Giova ai dolor colici procedenti da fredda cagione, purchè non siano accompagnati da una gran stitichezza di corpo. Il più delle volte si usa ne i clisteri.

Dose da una dramma fino a due.

CONFEZIONE ANACARDINA

Di Mesue.

Pr. Anacardi
Cubebe
Coccole d' Alloro
Costo
Zucchero bianco . . . . ana dram. sei
Cippero Orientale . . . . . . dram. quattro
Mirabolani Cheboli
Indi
Emblici

Bellirici

Pepe lungo

nero

Castoreo . . . . ana dram. due

Si pestino gli Anacardi separatamente, dipoi le altre, cose, e con

Burro fresco di Vacca

Mele stiumato . . . . ana quanto basti

Si componga elettuario in buona forma da usarsi dopo sei mesi che gli è fatto.

Credesi, che ristori il cervello, renda più vivi i sentimenti, e che giovi specialmente allo svanimento della Memoria.

Lodasi ancora per quietare i dolori di ventre, e di stomaco cagionati da umori crudi, ed inerti.

Dose da una dramma fino a due dramme.

N. *Trovasi saggiamente proposto nell' Antidotario Bolognese, che s' impasti questo elettuario con il solo mele, e quando poi si debba usare s' aggiunga a ciascuna dose la proporzionata quantità di burro.*

CONFEZIONI CORDIALI.

Confezione Alchermes di Mesue.

Pr. Bozzoli di seta, da cui siano tratti i bachi mentre sono ancor vivi . . lib. mezza

Si taglino in minuti pezzi, e si pongano in macerazione per ore 24. in

Acqua di Buglossa, o di Rose

Sugo chiarito di mele appiuole . . ana lib. una, e mez.

Si facciano poi bollire a lento fuoco, si coli il decotto, e si sprema, ed alla colatura si aggiunga

Grana Chermes, ovvero

Cocciniglia acciaccata . . . . . . once due

Dopo un leggiero bollore di nuovo si coli, e nel liquore che resta si faccia dissolvere

Zucchero purissimo . . . . . lib. una, e mezza

Si cuoca a spessezza di mele, e levato dal fuoco vi si uniscano a poco a poco le polveri di

Legno Aloè

Cannella fina . . . . ana oncia una

Lapis lazzuli preparato

Perle preparate . . . . ana dram. due

E finalmente s'aggiungano al composto

Foglie d'oro finissimo . . . . . . Num. quaranta

Si mescoli, e si riponga in suo vaso.

Volendo la suddetta Confezione con gli odori secondo la primitiva ricetta dell'Autore, si dovrà aggiugnere alle polveri predette.

Ambra grigia . . . . dram. due

Musco . . . . scrop. uno

Questa Confezione ha quasi il primo luogo fra i medicamenti cordiali.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

CONFEZIONE ALCHERMES
Minore.

Pr. Cannella fina . . . . , ... dram. sei
Sandalo citrino
Noci moscate
Madreperla preparata . . . . . ana dram. due

Con sciroppo di cocciniglia quanto basti facciasi Confezione di molle consistenza.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

N. *Trovasi proposta questa ricetta nell' Antidotario Bolognese per sostituirsi alla Confezione Alchermes per uso dei poveri.*

CONFEZIONE JACINTINA.

Pr. Frammenti di Jacinti . . . . dram. quattro
di Smeraldi
di Zaffiri
di Topazzi
di Rubini
Perle
Radiche di Been bianco
rosso
di Dittamo bianco
di Tormentilla
Rose rosse
Terra sigillata
Bolo Armeno . . . . ana scrop. due
Ossa di cuor di Cervio . . . . . num. dieci

Coralli rossi
bianchi
Limatura d' Avorio
Spodio d' Avorio
Legno Aloè . . . . ana dram. mezza
Seta cruda
Grana Chermes, o Cocciniglia
Corno di Cervio adusto
Semi di Porcellana
di Coriandoli
d' Acetosa . . . . ana scrop. uno
di Cedro freschi . . . . . scrop. quattro
Sandali d' ogni specie . . . . . . ana dram. una

Macinate a porfido secondo l'arte le cose da macinarsi si polverizzeranno le altre cose, e ben mescolate insieme tutte le polveri si uniscano a poco a poco con

Sciroppo d' acetosità di Cedro . . . . . . lib. una

Nel quale sia stato avanti disciolto.

Zafferano sottilmente polverizzato . . scrop. quattro

Ed in ultimo si aggiungano.

Fogli d' oro finissimo . . . . . num. quaranta

Si mescoli bene ogni cosa, e si faccia confezione secondo l'arte.

Volendo la predetta Confezione con gli odori, si lascerà da parte lo Zafferano, e vi si aggiugnerà

Ambra grigia
Musco . . . . ana grani otto

E' un ottimo medicamento cordiale, che giova alla sincope,

ed allo sfinimento di cuore, allontana la malinconia, e si può usare con profitto nelle febbri maligne, e pestilenti.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

ALCHERMES LIQUIDO.

Pr.	Acquavite a prova d'olio	lib. sei
	Coriandoli	onc. una
	Garofani	dram. tre
	Cannella fina	onc. mezza
	Macis	dramme una
	Cocciniglia	dram. due
	Scorza gialla di cedro . . .	onc. una e mez.

Si prepari tutto, si mescoli, e si tenga in digestione, per qualche giorno, si coli, e vi si aggiunga

Sciroppo di pomi . . . lib. quattro e mez.

ed anche più secondo il gusto dello Speziale

Si torni a colare, e ben turato si conservi.

Si adopra internamente nella debolezza di stomaco in dose di un cucchiajo.

CONFEZIONE CORDIALE

DA SOSTITUIRSI ALLA JACINTINA.

Pr.	Cannella fina	dram. sei
	Terra sigillata	dram. tre
	Bolo Armeno	
	Occhj di Granchj	
	Legno Aloè	
	Rose Rosse	

Scorze

Scorze di Cedro secche . . . . . ana dramme due
Dittamo di Candia
Sandalo citrino
Radiche di Carlina
Grana Chermes . . . . ana dram. una
Zafferano . . . . scropoli due
Sciroppo di Limoni . . . . . . libbra una
Mele bianco schiumato . . . . . once due

Si faccia confezione secondo l'arte.

Può usarsi per l'istesso fine, che la Confezione Jacintina. Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

ELETTUARJ PURGANTI.

ELETTUARIO DIACATTOLICO

DI NICCOLÒ SALERNITANO.

Pr. Radici di Polipodio quercino fresche, ed un poco acciaccate . . . . lib. una
Anici . . . . onc. quattro

Si facciano bollire secondo l'arte in libbre dodici di acqua pura, si coli il decotto, e con parte sufficiente della colatura si dissolvano di

Zucchero bianco . . . . lib. otto

Si faccia sciroppo, e quando è quasi cotto si aggiunga

Polpa di Cassia, e di Tamarindi, tratte con il restante del decotto . . . . . . ana onc. otto

Si continui a cuocere finchè sia svaporata la superflua umi-

dità, e levato il vaso dal fuoco si aggiungano le infrascritte cose pestate secondo l' arte.

Sena orientale . . . . onc. otto
Semi 4 freddi maggiori . . . . ana oncia una
Rabarbaro
Viole
Polipodio . . . . ana once quattro
Logorizia . . . . onc. mezza
Penniti bianchi . . . . onc. quattro

Si mescoli bene ogni cosa, e si serbi per l'uso.

Purga il ventre con piacevolezza, e n' è raccomandato l' uso specialmente per la Cachessia, e pell' Artritide.

Dose da mezz' oncia fino ad una.

ELETTUARIO ALESSANDRINO

D' ALESSANDRO PETRONIO.

Pr. Radici di Polipodio fresche . . . once quattro
Sena di Levante
Radici di Altea . . . . ana onc. due
Anici . . . . dram. due

Fa bollire a gradi secondo l'arte in libbre sei di acqua pura fino a consumazione della metà, ed alla colatura spremuta aggiugni.

Polpa di Passule macerate avanti nella Malvagia onc. sei
Zucchero bianco . . . . onc. due

Sopra lento fuoco, e dimenando sempre la mistura cuoci fino alla consistenza di denso elettuario.

Muove il ventre senza fastidio alcuno; purga ancora il To-

race, ed i Reni, e può darsi con sicurezza ai Bambini, e Donne gravide.

Dose da un' oncia fino a due once.

ELETTUARIO ALESSANDRINO

SECONDO L' ANTICA RIFORMA DEL COLLEGIO DI SIENA.

Pr. Radici di Polipodio fresche . . . . . once sei
di Altea . . . . onc. tre
Sena di Levante . . . . . . onc. una, e mez.
Semi d' Anici . . . . dram. tre

Cuoci secondo l' arte in libbre dodici d' acqua comune, cola, e con parte della colatura dissolvi.

Mele puro
Zucchero bianco . . . . ana onc. sei

Fa sciroppo secondo l' arte, e aggiugni
Polpa di Passule macerate avanti nel resto della decozione . . . . lib. una

Continua a cuocere fino alla consistenza di denso elettuario, e levato il vaso dal fuoco mettivi le polveri delle infrascritte cose

Sena di Levante
Cremor di Tartaro . . . . ana oncia una, e mez.
Cannella fina . . . . dram. due

E bene unite le dette polveri serba per l' uso.

Purga con maggiore efficacia del precedente.

Dose da mezz' oncia fino a dramme dieci.

DIATARTARO

DI PIETRO CASTELLI.

Pr. Manna scelta
Zucchero rosso . . . . ana onc. una
Dissolvi con acqua pura, e fa svaporare le colatura fino alla consistenza di sciroppo spesso, ed allora aggiugni
Sciroppo rosato solutivo . . . . . onc. cinque
E le sottoscritte cose polverizzate sottilmente
Cremor di Tartaro . . . .
Sena orientale . . . . . ana oncia una, e mez.
Gengiovo
Cannella fina
Galanga minore . . . . . .
Anici . . . . ana dram. una
Componi elettuario secondo le regole dell' arte.

Purga piacevolmente, e può convenire a qualunque età, e temperamento.

Dose da mezz' oncia fino a dramme dieci.

HIERA PICRA SEMPLICE

DI GALENO.

Pr. Spezie di Hiera Picra semplice . . . onc. quattro
Mele schiumato . . . . lib. una
Mescola, e fa elettuario secondo l' arte.

Scarica lo stomaco dagli umori lenti, e corrotti, muove il ventre, e serve d' ajuto a promuovere i mestrui.

Dose da due dramme fino a tre dramme.

CLASSE DECIMA.

DELLE PILLOLE.

LE Pillole, in latino *Pilulæ*, diminutivo di *Pilæ*, piccole palle, sono medicamenti per l'uso interno di consistenza a guisa di una pasta soda, formati in figura sferica della grandezza in circa di un pisello, affinchè possano inghiottirsi intere senza masticarle, onde furono ancora dette dai Greci *Catapotia* da un loro verbo, che significa inghiottire.

Chiaro si vede il fine, per cui furono inventati tali medicamenti, cioè perchè i malati potessero prendere senza difficoltà certe sostanze, le quali essendo insoffribili al gusto o per natura loro, o per l'aversione, e nausea, che concepita ne avessero i malati stessi, difficil cosa sarebbe stata poterle prendere in altra maniera fuori di questa.

Sono composte le Pillole per la maggior parte con polveri diverse impastate con le polpe, con gli estratti, mucillaggini, sciroppi, elettuarj, e cose simili; e si conservano in buono stato per molto più longo tempo, che gli elettuarj, purchè non abbiano luogo nella loro composizione i sali alcalini, o gli estratti salini in troppa quantità, per cui sarebbono sottoposte a stemperarsi in deliquio.

Ordinariamente le Pillole dopo qualche tempo che le sono fatte s'induriscono, ed in tal caso è cosa sommamente necessaria, conforme si è detto nelle nostre Istituzioni, ridurle nuovamente in polvere, e di nuovo impastarle con qualche ag-

gregante appropriato, affinchè possano con facilità produrre il loro effetto, e non apportar danno alcuno.

Quindi è che comunemente non si pratica dagli Speziali di formare le pillole nella loro vera figura di pallottole, ma o si serbano in massa, perchè più lungamente si mantenga molle la loro consistenza, o si formano di varie grandezze a forma di rotelle, o sotto altre figure per poter distinguere facilmente una specie delle medesime dall'altra.

Generalmente si compongono, e s'impastano le pillole dentro i mortai di pietra, o di metallo battendo con forza il composto con i respettivi pestelli, ed il più delle volte è necessario riscaldar prima i detti strumenti affinchè si ammolliscano alcuni ingredienti, e segua una più perfetta divisione, e mescolanza dei medesimi, specialmente se fra essi vi sono delle Gommeresine, dei sughi condensati, e simili cose; che anzi in tali casi è buona regola ammollire in primo luogo o stemperare tali sostanze più che si puole, e dipoi a poco a poco incorporarvi le polveri, e procurare che ugualmente restino divise per il composto, lo che è cosa di somma importanza, molto più che le pillole sono per la maggior parte composte con sostanze purganti di grande efficacia, o vero ha luogo nella loro composizione l'Oppio, o altre materie sonnifere;

Ed essendo in fatti le Pillole, che oggigiorno sono in uso presso di noi, o purganti, o sonnifere, possono comodamente dividersi in questi due articoli.

PILLOLE PURGANTI.

PILLOLE DI GALENO

VOLGARMENTE DETTE DE TRIBUS.

Pr. Aloè soccotrino . . . . dram. tre
Trocisci Alhandal
Diagridio . . . . ana dram. due

Fa polvere sottile d' ogni cosa, e con sufficiente quantità di mele rosato fa massa da formarne pillole secondo l' arte.

Evacuano gli umori d' ogni genere, e perciò sono ancora chiamate Pillole Cattoliche. O si adoprano sole per purgare, o unite ad altri medicamenti per avvalorare la loro virtù purgativa.

Dose da grani quindici fino a mezza dramma.

PILLOLE D' ERMODATTILI

DI MESUE.

Pr. Ermodattili . . . . dram. cinque
Mirabolani Citrini . . . . dram. tre
Diagridio . . . . dram. due, e mez.
Rose rosse . . . . dram. due
Aloè soccotrino . . . . dram. dieci

Con sufficiente quantità di mele rosato solutivo si faccia massa pillolare secondo l' arte.

Svellono dagli articoli gli umori grossi, e sierosi, e perciò portano del sollievo nelle malattie fredde dei nervi, e delle giunture.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

PILLOLE DI SUCCINO
DI CRATONE.

Pr. Aloè Soccotrino . . . . dram. dieci
Mastice
Succino . . . . ana dram. quattro
Trocisci di Agarico . . . . . . dram. tre
Radiche d' Aristolochia tonda . . . . dram. una

Con sufficiente quantità di Sciroppo di Betonica s'impastino le polveri delle suddette cose, e si faccia massa pillolare secondo l'arte.

Purgano il ventre con piacevolezza, convengono particolarmente nelle affezioni della testa.

Dose da mezza dramma fino ad una.

PILLOLE DI HIERA SEMPLICE
DI GALENO.

Pr. Spezie d'Hiera semplice di Galeno . quante vuoi

Con mele rosato fa massa pillolare secondo l'arte.

Purgano il ventre dagli umori biliosi, e pituitosi.

Dose da mezza dramma fino ad una.

PILLOLE DE TRIBUS CON RABARBARO.

Pr. Rabarbaro . . . . onc. una
Trocisci d'Agarico
Aloè Soccotrino . . . . . . ana oncia mezza

Con mele rosato fa massa secondo l'arte.

Portan fuori del corpo la bile, e la pituita; e sono di gio-

vamento

vamento nei mali di stomaco, del torace, e della testa.

Dose da mezza dramma fino ad una.

PILLOLE CONTRO PESTE DI RHASIS

VOLGARMENTE PILLOLE DI RUFO.

Pr. Aloè Soccotrino . . . . onc. due
Mirra . . . . onc. una
Zafferano . . . . oncia mezza

Con vino generoso, e mele quanto basti fa massa secondo l'arte.

Liberano il corpo dalle superfluità escrementizie, e perciò possono molto giovare a preservarsi dai mali contagiosi.

Dose da mezza dramma fino ad una.

PILLOLE MASTICINE.

Pr. Aloè Soccotrino . . . . dramme dieci
Mastice . . . . dram. quattro
Trocisci di Agarico . . . . dram. tre

Con sufficiente quantità di Sciroppo di Stecade fa massa da formarne pillole.

Preservano lo stomaco dalla corruzione degli umori, e lo corroborano. Servono ancora a correggere i vizj della testa, e dell' utero.

Dose da mezza dramma fino ad una.

PILLOLE AD LONGAM VITAM.

Pr. Aloè Soccotrino . . . . onc. cinque
Mirra . . . . onc. tre

Zafferano . . . . onc. due

Rabarbaro . . . . onc. una

Riduci in sottil polvere le cose suddette, e infondi in

Sugo di Radicchio salvatico

depurato . . . . onc. sei

Dipoi a fuoco temperato, o al sole fa condensare la mistura tanto che se ne possano formar pillole.

Usate spesso muovono a poco a poco gli umori impuri stagnanti, che sono frequentemente la sorgente di molti mali, onde può sperarsene l'effetto di una longa vita.

Dose da mezza dramma fino ad una.

PILLOLE D' ALOE' CON SUGO DI ROSE

DI GIROLAMO FABBRICIO DA ACQUAPENDENTE.

Pr. Aloè Soccotrino . . . . onc. quattro

Sugo di Rose comuni . . . . onc. sei

Infondi l'aloè polverizzato nel sugo dentro un vaso di terra invetriato, il quale coperto con un velo esponi al sole dimenando due volte per giorno la mistura, finchè questa sia ridotta a spessezza di mele; vi si aggiunga allora altra quantità di sugo uguale alla prima, e si operi come sopra, replicando tali operazioni per tre, o quattro volte. Finalmente ridotta la massa alla giusta consistenza ne formerai pillole secondo l'arte.

Sono molto utili per purgare lo stomaco, e le intestina.

Dose da mezzo scropolo fino a mezza dramma.

N. *Se alla massa suddetta pillolare dopo la quarta condensazio-*

ne si aggiugnerà un' oncia d' estratto d' acciajo fatto con vino bianco, che porta il nome di Spùma d' Acciajo, procurando di bene unirlo mentre la mistura è calda, si faranno così le Pillole d' Aloè acciajate, volgarmente dette Pillole del Gelli.

Queste oltre a produrre l' effetto delle precedenti servono ancora a corroborare le viscere, ed a risolvere le ostruzioni.

Dose come sopra.

PILLOLE DEL BECKERO.

Pr. Aloè
Mirra
Zafferano
Gomma Edera
Sandraca
Fior di Zolfo
Grana Chermes
Estratto d' Assenzio
di Cardo Santo
di Trifoglio fibrino
di Legno Santo
di Rabarbaro
Mitridato . . . . ana dram. tre

Poni in mortajo di ferro riscaldato prima con acqua bollente gli estratti, ed il Mitridato, e poi aggiugni a poco a poco le altre cose ridotte, ciascuna separatamente, in polvere, e poi unite bene insieme col fior di Zolfo, e battendo la mistura per qualche spazio di tempo aggiugnerai tanto sciroppo di Rabarbaro, che basti a formare una massa di giusta consistenza da ridursi in pillole del peso di un grano l' una, le

quali dovranno conservarsi in boccia di vetro ben turata per difenderle dall'umidità dell'aria.

Risolvono, ed assottigliano gli umori sierosi, e viscidi stagnanti nelle glandole, e vene meseraiche, cacciandogli senza incomodo fuori del corpo.

Dose da grani dodici fino a trenta.

N. *Trovansi molto varie le ricette di questa composizione; questa che è presa dalla Farmacopèa del Sig. Baumè ci sembra composta giudiziosamente, e poco differisce dalla ricetta delle Pillole Balsamiche di Staahl, onde senza molta difficoltà potrebbono sostituirsi quelle a queste.*

Dovrebbono impastarsi queste pillole col' Elisir proprietatis, ma siccome questo contribuisce non poco a farle presto induri e, abbiamo esposto che s' impastino con lo Sciroppo di Rabarbaro, seguendo il prudente consiglio del sopralodato Sig. Baumè. Gli Estratti proposti nella suddetta ricetta debbono prepararsi tutti coll' acqua.

PILLOLE D' AMMONIACO

DEL QUERCETANO.

Pr.	Estratto d' Aloè	onc. quattro
	Ammoniaco scelto	
	Mirra	ana onc. mezza
	Mastice	
	Spezie di tre Sandali .	ana dram. una, e mez.
	Zafferano	scrop. due
	Sal d' Assenzio	scrop. quattro

Polverizzate le cose, che sono da polverizzarsi, con sufficiente quantità di Sciroppo rosato solutivo fa massa da far pillole secondo l'arte.

Purgano queste pillole con piacevolezza, e senza fastidio ve-

runo; sono molto utili nella cachessia, nelle ostruzioni della milza, nella febbre quartana, ed altri mali dei più ostinati.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

N. *Si usa comunemente conservare in massa queste pillole, ma dopo qualche tempo prendono una tal consistenza, che difficilmente possono maneggiarsi, nè induriscono mai a tal segno, che possano comodamente ridursi di nuovo in polvere; onde costumano prudentemente alcuni Speziali tener composta la polvere, ed impastarne soltanto la giusta porzione alle occasioni.*

In tali casi volendo seguire il suddetto metodo può servir di regola il sapere, che la giusta quantità dello sciroppo aggregante suole essere la quarta parte del peso della massa pillolare di giusta consistenza, e perciò volendosi per modo d'esempio dramme quattro di pillole converrà prendere tre dramme di polvere, ed impastarla con una dramma di Sciroppo.

In luogo dell'Estratto d'Aloè può sostituirsi il semplice Aloè Soccotrino, purchè sia puro, e scelto.

PILLOLE D'AMMONIACO

DEOSTRUENTI.

Pr.	Ammoniaco sciolto con aceto scillitico .	onc. una
	Aloè Soccotrino	onc. mezza
	Mirra	
	Bengioino	ana dram. due
	Zafferano	dram. una
	Fiori di Sal'Ammoniaco marziali . .	dram. due, e mezza

Con sufficiente quantità di sciroppo rosato solutivo s'impastino le polveri delle suddette cose secondo l'arte, e si formino Pillole.

Muovono appena il ventre, ma non senza effetto si usano nelle malattie cagionate da ostruzioni di viscere, le quali facilmente risolvono.

Dose da mezza dramma fino ad una.

PILLOLE TARTAREE

DEL BONZIO.

Pr.	Ammoniaco scelto	onc. una, e mezza
	Aloè Soccotrino	dram. tre
	Tartaro vetriuolato	dram. mezza

Con giusta quantità d'ossimele scillitico fa massa pillolare secondo l'arte.

Sono di gran vantaggio per le viscere ostrutte, e per i mali che derivano da questa sorgente.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

PILLOLE BALSAMICHE

DI MORTON.

Pr.	Millepiedi preparati	dram. tre
	Ammoniaco scelto	dram. una, e mezza
	Fiori di Bengiuino	dram. una
	Zafferano	
	Balsamo secco del Perù . . .	ana scropolo mezzo

Con bastante quantità di Balsamo di Zolfo terebintinato, o aniciato si faccia massa pillolare.

Sono atte queste pillole a calmare la tosse, promuovere gli spurghi del petto, onde convengono per la cura dell' asma, e specialmente della tisi polmonare, per la quale sono dall' Autore celebrate, come singolarissime.

Dose da un grano fino a sei grani, da replicarsi due o tre volte il giorno.

PILLOLE AVANTI AL CIBO

O GRANI DI VITA.

Pr. Aloè . . . . onc. sei
Mastice
Rose rosse, o Provenzali . . . ana onc. due

Con sciroppo d'assenzio fa massa, della quale formerai pillole del peso di quattro grani l'una.

Purgano la bile, e lasciano lo stomaco corroborato.

Dose da grani dodici fino ad una dramma, e mezza.

Alcuni preparano i grani di vita con la seguente composizione.

PILLOLE ANGELICHE.

Pr. Sugo chiarito di Cicorea
di Borrana
di Luppoli
di Fumosterno . . . ana onc. quattro
di Rose pallide
Aloè Soccotrino . . . ana lib. una, e onc. quattro

Dissolvi l'aloè ne i suddetti sughi, cola la mistura per un panno fino, ed a Bagno-maria fa condensare fino alla consistenza d'estratto: aggiugni allora le polveri seguenti.

Babarbaro . . . . onc. una
Trocisci di Agarico . . . . . onc. mezza
Cannella fina . . . . . . dram. due

Mescola esattamente, e fa massa da pillole.

Posseggono una ugual virtù delle precedenti, se non che queste sono più adattate a quei casi, quando vi sono degl' imbarazzi al Fegato, ed al Mesenterio.

Dose come per le precedenti.

PILLOLE MERCURIALI DI BELOSTE

RIFORMATE DAL SIG. BAUME'.

Pr. Mercurio revivificato dal Cinabro	.	onc. una
Cremor di tartaro	. . .	dram. quattro
Diagridio		
Sciarappa	. . . . . .	ana onc. una

Si estingua il Mercurio macinandolo in mortajo di porfido insieme col cremor di tartaro, e con un poco di sciroppo di Capelvenere; quando sarà bene estinto vi si aggiungano le altre cose polverizzate, facendole incorporare coll'ajuto di una sufficiente quantità di Sciroppo di Capelvenere, e fatta d'ogni cosa una massa di giusta consistenza se ne formino pillole del peso di quattro grani l' una.

Possono convenire in tutte le malattie della cute, e nei reumatismi; sono purgative, ed atte a risolvere le ostruzioni; si danno ancora in piccole dosi come alteranti, e per uccidere i bachi; ma principalmente sono usate contro i mali venerei.

Dose da sei grani fino a trenta grani.

N. *Beloste nella sua ricetta impiegava per estinguere il Mercurio in luogo del Cremor di tartaro lo Zucchero, onde per le ragioni, di cui si è parlato nelle nostre Istituzioni pensò il Sig. Baumè a riformarle in tal guisa, ed asserisce che così riescono un ottimo purgativo, facile a dissolversi nello stomaco, e produrre con facilità il suo effetto senza il pericolo, che si separi il Mercurio dall' unione degli altri ingredienti.*

PILLO-

PILLOLE DI MERCURIO GOMMOSE

DI MONSIEUR PLENCK.

Pr. Mercurio Vivo depurato . . . dram. una
Gomma Arabica polverizzata . . . dram. tre
Sciroppo di Cicoria con Rabarbero quanto basti, si pesti bene in un mortajo di marmo, o di Vetro, finchè tutto il Mercurio sia andato in moccio, vi si aggiunga di poi midolla di Pane bianchissimo once mezza s' impastino da formarne pillole, e si faccino di tre grani, si spruzzino di polvere liquirizia, da seguitare mattina, e sera, e se ne prenda pillole dieci.

Si adoprano ne' mali Venerei.

PILLOLE PER MUOVERE I MESTRUI.

Pr. Curcuma
Zafferano
Fiori di Lavendula . . . ana dram. una
Con sciroppo d' Artemisia s' impastino le polveri delle cose suddette, e si formino pillole dodici.

Sono utilissime per l' effetto espresso nel titolo, come ancora per agevolare il parto, e l' uscita della secondina, quando siano ritardati da una mancanza di forze, ed atonìa delle parti.

Dose due pillole la mattina, ed altre due la sera bevendovi sopra una tazza d' acqua tiepida nei temperamenti caldi ed un po' di vino bianco nei freddi.

PILLOLE BALSAMICHE

DI MEAD.

Pr. Terra del Giappone polverizzata
Spezie Diatragante freddo
Gomma Arabica polverizzata . ana dram. una

Si mescoli con sufficiente quantità di Sciroppo di Rose secche, si facciano Pillole di mediocre grandezza.

La dose, è di quattro la mattina, e 4. la sera, e servono per il fluor bianco delle Donne.

PILLOLE ALLUMINOSE

DI MEAD.

Pr. Terra del Giappone polverizzata
Gomma Arabica
Sangue di Drago
Allume di Rocca . . . ana dram. mezza
Con Terebinto di Scio . . . quanto basti

Si faccia Pillole delle quali se ne prendono quattro la mattina, e 4. la sera nella diabete.

PILLOLE OPIATE.

PILLOLE DI CINOGLOSSA

DI NICCOLÒ SALERNITANO.

Pr. Oppio
Radiche di Cinoglossa
Semi d' Josciamo bianco

Cannella . . . . ana onc. mezza
Mirra . . . . dram. sei
Incenso mastio . . . . . . dram. cinque
Stirace calamita
Garofani . . . . ana dram. due

Fatta polvere delle cose suddette s'impasti con sufficiente quantità di sciroppo di viole, e se ne formino pillole.

Conciliano il sonno, calmano i dolori, ed arrestano le flussioni acri, e sottili.

Dose da grani due fino a grani cinque.

PILLOLE PER LA TOSSE

DELLO SCRODERO.

Pr. Oppio
Zafferano
Mirra . . . . ana scrop. uno
Incenso
Sugo di Logorizia . . . . . . ana dram. una

Con sufficiente quantità di sciroppo di Rosolaccj si formi massa da ridursi in pillole.

Apportano special sollievo alla tosse, che è cagionata da umori acri; e sottili, e fanno dormire.

Dose da grani sette fino a grani dodici.

PILLOLE DI STORACE

DEL SILVIO.

Pr. Storace calamita
Sugo di Logorizia

Incenso

Mirra

Oppio . . . . ana dram. mezza

Zafferano . . . . scrop. uno

Con sciroppo di Papaveri si faccia una massa da farne pillole.

Convengono nella virtù con le precedenti pillole.

Dose da grani due fino a grani otto.

PILLOLE ANTISTERICHE

DELLA FARMACOPEA DI BAUME'.

Pr. Opoponaco . . . . onc. una

Ammoniaco

Galbano

Sagapeno . . . . ana onc. mezza

Mirra

Assa fetida

Castoreo . . . . ana dram. tre

Olio di succino non rettificato . . . scrop. uno

Mitridato . . . . quanto basti.

Si faccia riscaldare con acqua bollente un mortajo di ferro, vi si ponga dentro l'Opoponaco, il Galbano, il Sagapeno, e l'Ammoniaco, e quando queste gomme-resine saranno bastantemente ammollite battendole col pestello similmente riscaldato vi si aggiungano le altre cose ridotte in polvere, ed il Mitridato; si continui a battere aggiugnendo sul fine l'olio di succino, e fatta la perfetta mescolanza, e ridotta la massa alla giusta consistenza si conserverà rinvolta nella carta pecora.

Sono utili queste pillole per sopire le isteriche evaporazioni, promuovono i mestrui, e risolvono le ostruzioni.

Dose da grani sei fino ad uno scropolo.

N. *In altre Farmacopee trovasi questa composizione col titolo di Pillole Gommose.*

CLASSE UNDECIMA.

DEI TROCISCI.

TRochiscus è un nome derivante dal Greco, che significa piccolo giro, o girella. Furono chiamati Trocisci certi medicamenti composti di più, e diverse polveri impastate con qualche liquore, e divisi poi in piccoli pezzi sotto la forma per lo più di rotelle, affinchè presto, e perfettamente seccarsi potessero senza corrompersi, o prender la muffa.

Sono stati ancora chiamati talvolta con altri nomi, e confusi specialmente con le pastiglie, in latino *pastilli*, dai quali realmente poco differiscono.

Sembra che siano stati inventati per conservar longo tempo alcune sostanze ridotte in polvere, come le Vipere, e simili cose; onde a tale effetto si è praticato ancora da alcuni il coprire i Trocisci per tutta la loro superficie, dopo che erano perfettamente seccati, con qualche balsamo, o gomma, che servisse di vernice per difendergli dall' aria, e conservargli più a lungo.

Differiscono i trocisci dalle pillole; poichè queste s' impastano per lo più con estratti, sciroppi, elettuarj, e simili cose affinchè si conservino molli per longo tempo dovendosi usare in tal forma; laddove i trocisci s' impastano con liquori,

e sughi aquosi, o gommosi, affinchè presto si secchino, onde sempre fa d' uopo ridurgli nuovamente in polvere, quando se ne debba far' uso.

Molte sono le specie di Trocisci, che si praticano anche al dì d'oggi, le quali però non tutte si formano nella figura di rotelle, ma si tagliano in piccoli pezzi ora di una figura, ed ora di un'altra, e ve ne sono ancora alcuni, che conservano l'antico nome di *Sief*, col quale dagli Arabi furono distinti quei trocisci, o medicamenti secchi, che servir doveano per le malattie degli occhi.

Le diligenze da usarsi nella preparazione di questi composti si ristringono nella esatta polverizzazione degl' ingredienti secondo le regole dell'arte già da noi esposte, nella perfetta mescolanza, e divisione di dette polveri, e nell' attenzione, che siano i trocisci perfettamente secchi in tutta la loro massa quando si ripongono nei loro vasi.

La divisione, che ne faremo, sarà in trocisci alteranti, e purganti, ponendo in ultimo separatamente quegli, che all' uso esterno sono destinati.

TROCISCI ALTERANTI.

Trocisci edicroi secondo Galeno.

Pr. Cime di Majorana
di Maro
Radici d'Asaro
Aspalatho . . . . ana dram. due

Calamo odorato
Schinantho
Costo
Radiche di Valeriana
Xilobalsamo
Opobalsamo
Cannella . . . . ana dram. tre
Malabatro
Spigo Nardo
Zafferano
Casia lignea
Mirra . . . . ana dram. sei
Amomo . . . . onc. una, e mezza
Mastice . . . . dram una

Pestato il tutto secondo l'arte, e ben mescolate le polveri s'impastino con sufficiente quantità di vino generoso, e si formino i trocisci.

Servono per la composizione della Teriaca, o volendogli usare come un sudorifero nelle malattie contagiose sarà la dose da uno scropolo fino ad una dramma.

TROCISCI CIPHI

SECONDO GALENO.

Pr. Trementina cotta
Zibibbo purgato da noccioli . . . ana onc. tre
Schinantho
Mirra . . . . ana onc. una, e mezza
Calamo aromatico . . . . dram. nove

Cannella . . . . onc. mezza
Bdellio
Casia lignea
Coccole di Ginepro
Cippero orientale
Nardo Indica . . . . ana dram. tre
Aspalatho . . . . dram. due, e mezza
Zafferano . . . . dram. una
Mele
Vino generoso . . . . . . ana quanto basti

Ridotte in polvere secondo l'arte le cose da polverizzarsi, e dipoi ben mescolate insieme, si estrarrà la polpa del Zibibbo. Susseguentemente in un mortajo di ferro avanti riscaldato si faranno ammollire un poco la Mirra, il Bdellio, la Trementina con un poco di mele, e vino, battendole unitamente con forza; si aggiugnerà la polpa del Zibibbo seguitando a battere, ed in fine le polveri con tutta la necessaria quantità di mele, e vino, e fatta una pasta uguale, e ben mescolata si formeranno i trocisci.

Servono per la composizione del Mitridato, e volendone far uso per sacilitare la traspirazione nei mali maligni sarà la dose da grani dodici fino ad una dramma.

TROCISCI DI CARABE

di Mesue.

Pr. Carabe . . . . dram. nove
Sugo condensato d' Acacia
d' Ipocistide
Mastice

Mastice
Gomma di Lacca
Draganti
Gomma Arabica abbronzata
Balausti
Corno di Cervio adusto
Semi di Papaveri neri abbrustolati
Coralli rossi adusti . . . . . . ana dram. tre
Incenso
Zafferano
Oppio . . . . ana dram. due

Unite insieme le polveri delle cose suddette preparate secondo l'arte s' impasteranno con sufficiente quantità di mucillaggine di semi di Psillio in un mortajo di ferro, e se ne formeranno trocisci.

Giovano alla dissenteria, ed alle emorragìe, come ancora alla gonorrea per la loro qualità astringente, e calmante.

Dose da grani dodici fino a due scropoli.

TROCISCI DIARHODON

DI MESUE.

Pr. Logorizia . . . . dram. quat., e mez.
Spigo nardo
Legno Aloè . . . . ana dram. tre
Mastice . . . . dram. due
Rose rosse
Spodio d' Avorio . . . . ana dram. una, e mez.
Zafferano . . . . scropoli due, e mezzo

Vino bianco odoroso . . . . quanto basti

Si facciano trocisci secondo l'arte.

Si usano nelle lunghe febbri, e giovano alla debolezza dello stomaco.

Dose da una dramma fino a due dramme.

TROCISCI DI MIRRA

DI RASIS.

Pr. Mirra . . . . dram. tre

Lupini . . . . dram. cinque

Radiche di Robbia

Cime di Dittamo Cretico

di Ruta

di Mentastro

Semi di Cimino

Sagapeno

Opoponaco

Assa fetida . . . . ana dram. due

Fatta polvere secondo l'arte s'impasti con sugo d'Artemisia, e si facciano trocisci.

Sono usati per muovere i mestrui, facilitare l'uscita del parto, e della secondina, e per abbattere le isteriche evaporazioni.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

TROCISCI DI VIPERA

SECONDO GALENO.

Pr. Carne di Vipera cotta in acqua piovana con cime d'Aneto, ed un poco di sale, e poi nettata dalle spine . onc. otto

Polvere di pane il più bianco di Grano, e biscottato . . . . onc. due

Pesta in mortajo di pietra la carne di vipera, ed a poco a poco aggiugni la polvere di pane; e se bisogna aggiugni del decotto delle vipere stesse quanto basti per farne massa di giusta consistenza, della quale ne formerai trocisci con le mani unte con olio di noce moscata, e gli farai seccare all'ombra.

Furono attribuite gran virtù a questi trocisci, ma si usano singolarmente per la composizione della Teriaca.

Dose da uno scropolo fino ad una dramma.

TROCISCI DI SCILLA.

SECONDO GALENO.

Pr. Scilla cotta in forno secondo l'arte . . lib. una
Farina d'Orobi bene stacciata . . . . onc. otto

Pesta in mortajo di pietra, ed unisci insieme diligentemente fino alla giusta consistenza di pasta da formarne trocisci, i quali farai seccare all'ombra.

Sogliono destinarsi per la Teriaca; ma possono ancora giovare nelle fredde affezioni della testa, del torace, e dello stomaco.

Dose da mezza dramma fino ad una.

TROCISCI, OVVERO TRAGEA

DEI GRANI D'ACTES DEL QUERCETANO.

Pr. Coccole di Sambuco . . . . . . quante vuoi

Si tragga per espressione il sugo, e si coli; dipoi con farina di Segala si faccia pasta, la quale ridotta in panetti, o trocisci si farà cuocere in forno a durezza di biscotto tanto che

possa poi ridursi in sottilissima polvere. S'impasti nuovamente questa polvere con altro sugo come sopra, e di nuovo ridotta in trocisci si faccia cuocere in forno. Si replichi la terza volta l'operazione, e si conservino i trocisci per l'uso.

Son celebrati dal Quercetano per un singolare specifico contro la dissenteria.

Dose da mezza dramma fino ad una,

N. *Il nome di Tragea si dà propriamente ai Trocisci ridotti in sottilissima polvere.*

TROCISCI PURGANTI.

Trocisci di Agarico di Mesue.

Pr.	Agarico del più bianco	onc. tre
	Sal gemma	onc. mezza
	Gengiovo	dram. tre

Lima l'Agarico, ed impasta con mucillaggine di Draganti, battendolo per qualche tempo in mortajo di ferro; aggiugni a poco a poco le altre cose polverizzate, continuando a battere sinchè sia ridotta una pasta fina, ed uguale, di cui formerai trocisci.

Purgano gli umori pituitosi, ed ammazzano i bachi.

Possono adoprarsi in vece del semplice Agarico nei medicamenti composti.

Dose da mezza dramma fino ad una dramma.

TROCISCI ALHANDAL

DI MESUE.

Pr. Polpa di Colocintida purgata
dai semi . . . . onc. cinque

Taglia sottilmente, e frega con Olio rosato oncia mezza finchè sia imbevuto tutto dalla detta polpa, dipoi.

Draganti
Gomm'Arabica
Bdellio . . . . ana dram. sei

Infondi in acqua rosa tanto che si faccia una mucillaggine, con parte della quale incorpora la Colocintida in vaso di terra invetriato, e fatta una massa la farai rasciugare lentamente in una stufa; dipoi la pesterai in sottilissima polvere, e con il restante della mucillaggine delle gomme ne farai nuovamente pasta, e di questa trocisci da conservarsi per l'uso.

Purgano con veemenza, e sono usati per superare gli antichi dolori di testa, nell' epilessia, nell' artritide, ed altre ostinate malattie. Si adoprano ancora comunemente in vece della semplice Colocintida nei medicinali composti.

Dose da grani due fino a grani dieci.

DIAGRIDIO COTOGNATO.

Pr. Scamonèa d'Aleppo polverizzata . . onc. quattro
Sugo di mele cotogne . . . . . . onc. due

Mescola insieme in un tegame di terra invetriata, e sopra a lento fuoco, ovvero nella stufa dimenando di tanto in tanto la mistura la farai condensare fino al segno, che possano formarsene trocisci.

La Scamonea preparata in tal guisa può usarsi per purgare con molto maggior sicurezza della semplice.

Dose da grani sei fino a grani quindici.

TROCISCI PER L' USO ESTERNO.

Trocisci di Minio.

Pr.	Mercurio sublimato corrosivo . . .	dram. una
	Minio fino	dram. mezza
	Midolla di pane	dram. quattro

Unisci bene insieme ogni cosa in mortajo di pietra, e con acqua rosa fanne pasta, e dipoi trocisci, i quali farai rasciugare nella stufa.

Servono a mondificare le ulcere sordide, e callose.

SIEF, o COLLIRIO BIANCO

altrimenti Trocisci bianchi di Rasis.

Pr.	Cerussa lavata	dram. dieci
	Sarcocolla	dram. tre
	Draganti	dram. una

Con acqua rosa a sufficienza si facciano pastelli secondo l' arte.

Si adoprano per la cisposità, e piccole ulcere degli occhi.

Aggiugnendo ai suddetti trocisci mezza dramma d' Oppio, si farà il Sief bianco con Oppio, quale si descrive dall' Autore.

SIEF BIANCO CON TUZIA

OVVERO COLLIRIO TRIFERO DI GALENO.

Pr.	Tuzia preparata	onc. due
	Cerusa lavata	onc. una
	Draganti	
	Amido di Grano	ana onc. mezza

Con acqua di Piantaggine si facciano pastelli secondo l'arte.

Giova al calore, ed alle pustole degli occhi, specialmente per coloro, che non vi possono soffrire medicine mordaci.

N. *Aggiugnendovi dramme due d'Oppio sarà il Sief bianco con Oppio.*

CLASSE DUODECIMA.

DEGLI OLJ.

SE potessero esattamente dividersi i Medicamenti in interni, ed esterni, potrebbe dirsi che i Medicamenti Galenici da noi descritti fin'ora fossero gl'interni, e quelli, che da quì in poi descriveremo, l'esterni; ma siccome alcuni di quelli destinati all'uso interno sono ancora talvolta impiegati all' esterno, e similmente alcuni pochi fra questi sono ancor dati per bocca; non intendiamo perciò stare attaccati a tale imperfetta divisione, quantunque i medicamenti che siamo in seguito per accennare siano per la maggior parte destinati all' esterna applicazione.

Volendo pertanto principiare dagli olj, ed essendo il nome

d'olio un termine generale, con il quale si descrivono molte sostanze infiammabili, che per più e diversi caratteri differiscono fra loro, e possono in molte specie dividersi, non intendiamo parlare in questo luogo, se non degli olj detti propriamente grassi, e siccome con tali liquori si preparano nella Farmacia diversi medicamenti con infondervi, e cuocervi varie sostanze medicinali, affinchè rilascino in essi alcuni dei loro principj, parleremo ancora di simili infusioni, e decozioni, additando le formule più usate di tali medicine.

Già abbastanza abbiamo detto nelle nostre istituzioni circa la maniera in genere di trarre gli olj grassi per mezzo dell' espressione, onde su questo proposito non faremo altro, che additare in particolare le formule di preparazione di quegli olj di tal genere, che sono più usati nella Medicina, e la di cui preparazione allo Speziale appartenga.

Rispetto poi alle infusioni, e decozioni, che si praticano fatte negli olj grassi può dirsi di queste ciò che si è detto per le infusioni, e decozioni fatte nell'acqua, o in altri liquori, e quelle cautele che sono necessarie per queste affinchè si conservino i principj volatili, ed aromatici delle sostanze infuse, debbono ancora per l'altre osservarsi. E' da avvertirsi soltanto, che gli olj grassi non possono estrarre se non le parti oliose, e resinose delle materie infuse, e se mai estraggono principj di altra natura, ciò può seguire coll'ajuto di dette parti oliose, e resinose, allorchè quelli con queste trovansi in uno stesso corpo combinati insieme, e legati; su di che molti si sono ingannati, onde si trovano in farmacia molte prepatazioni di simili olj, alle quali non si può attribuire altra virtù, se non

quella

quella dell' olio puro, con il quale è stata fatta l'infusione.

L' Olio d' uliva è quello, che ordinariamente impiegasi per queste preparazioni, ed il metodo più usato è quello d'infondere le sostanze tritate, o acciaccate nel medesimo, e tener poi esposta questa mistura al sole, o nel Bagno-maria per un certo tempo.

Non è biasimevole l' uso di tenere in macerazione avanti d'infonderle nell'olio le sostanze dopo averle tritate, o acciaccate, bagnandole con vino, o collo spirito di esso; che anzi un tal mezzo può esser molto vantaggioso per disporre antecedentemente le parti resinose di dette materie a sciogliersi, e svilupparsi dagli altri principj, onde poi con maggior facilità siano estratte dall'olio, e col medesimo possano comunicarsi.

Dee per altro riprovarsi il sentimento di quei, che indistintamente propongono per qualunque oliosa infusione, che si faccia bollire l'olio con le sostanze infuse fino alla totale consumazione dell' umidità; poichè sappiamo, che l' olio, allorchè soffre un grado di calore superiore a quello dell'acqua bollente, esso si scompone, ed il suo acido si sviluppa, onde acquistar dee delle virtù molto diverse, come chiaro apparisce dalle diverse proprietà, che contrae, quali sono il divenir più fluido, più trasparente, meno facile a congelarsi, più disposto a irrancidire; ed è noto ancora, che l' olio ancor senza bollore riscaldasi superiormente all'acqua bollente, ed in grado bastante per dissipare tutti i volatili principj delle sostanze infuse, e distruggere ancora in tutto e per tutto quelle sostanze, che fossero già combinate coll' olio medesimo.

Non è pertanto generalmente necessario il fare svaporare

tutta l'umidità dalle infusioni oliose, bastando solamente, che dopo colate con forte espressione, e raffreddate, si lascino in riposo per qualche tempo affin di poter separare dalle medesime l'umidità, e le fecce, che calano al fondo del vaso.

I vasi più appropriati per le infusioni, di cui si tratta, sono quei di terra invetriata, e migliori di tutti quei di vetro, che abbiano la bocca stretta da potersi turare con facilità, ed esattezza; ed il calor temperato del Bagno-maria sembra che sia il più conveniente d' ogni altro.

Divideremo questa classe in Olj per espressione, in Olj per infusione semplici, e divisi dai composti, e finalmente in olj balsamici, con il qual nome s' intitolano comunemente quegli Olj, che sono impregnati di sostanze odorose, e balsamiche, ovvero mescolati, e resi più densi con le resine liquide, che in tal guisa imitano per così dire i Balsami naturali, e possono supplire alla ordinaria rarità dei medesimi.

OLJ PER ESPRESSIONE.

Olio di Mandorle Dolci.

Pr. Mandorle dolci nuove, seccate all' ombra . . quante vuoi

Fregale dentro un sacchetto di panno nuovo, e ruvido per nettarle dalla polvere della loro scorza: pestale dipoi in mortajo di marmo con pestello di legno, e ridotte in pasta involgerai in un panno, o con carta sugante a più doppj, ed allo strettojo ne spremerai l'olio.

Calma i dolori della colica nefritica, del parto, e raddolcisce le asprezze della trachea-arteria, e del petto.

Dose da mezz' oncia fino a tre once.

Si usa ancora all' esterno come emolliente.

N. *Con simil metodo si traggono gli olj da altri semi, e mandorle purgate avanti come si dee, come dalle Mandorle amare, dalle Noci, dalle Nocciuole, dalle mandorle di Pesche, di Albicocche, dal Ben, dai semi di Lino, di Rape, di Sesamo, o Giuggiolena, dai Vinacciuoli, dai Semi freddi maggiori, dai Semi d' Josciamo, e simili.*

Se questi Olj dovranno servire per l' uso esterno, in tal caso dopo aver pestati i semi, come si è detto, potranno farsi riscaldare sopra lento fuoco, e bagnargli con un poca d' acqua per averne una maggior quantità d' olio, la qual preparazione è necessaria specialmente per avere amaro l' olio tratto dalle mandorle di questo sapore, affinchè sia più efficace per alcuni mali esterni.

OLIO DI NOCI MOSCATE.

Pr. Noci moscate . . . . . . quante vuoi

Pestale fine, e bagnate con poco vino fa riscaldare in un calderotto sopra al fuoco dimenandole continuamente; quando vedrai che vengono a olio, le porrai così calde in sacchetto di panno lino, e ne spremerai l'olio allo strettojo, avendo prima fatta bene scaldare la gabbia, e lucerna del medesimo.

Porta sollievo nelle umide, e fredde affezioni dello stomaco, ungendone l' esterna regione.

N. *Col metodo predetto si può estrarre ancora l' olio dai Semi d' Anici, di Finocchio, di Comino, d' Ipperico, come ancora la resina dalla Storace calamita, e dagli occhj di Pioppo.*

BURRO DI CACAO.

Pr. Cacao dell' Isole leggermente abbrustolato, e mondato dalla sua scorza, quanto vuoi. Pesta con diligenza, e poni in calderotto sopra al fuoco sempre dimenandolo tanto che scot-

ti; racchiudilo allora così caldo, ed allo strettojo spremi l'olio, come si è detto per quello di Noci moscate.

E' ingrassante, rinfresca, e tempera l' acrimonia degli umori. Si usa all' esterno per le crepature delle mani, delle labbra, e delle mammelle, e può usarsi ancora per bocca.

N. *Potrebbe ancora prepararsi il Burro di Cacao con altro metodo, che da alcuni è praticato, cioè macinando prima il Cacao sopra la pietra da Cioccolata, e facendolo poi bollire per più volte con molta quantità d' acqua comune, e raccogliendo di mano in mano il burro, che viene a galla sull' acqua medesima.*

Tanto il burro di Cacao, che l' Olio di noci moscate, quando sono freddi, si congelano, onde vengono annoverati fra gli olj grassi concreti, o densi.

OLIO DI GRANO.

Pr. Semi di Grano nettato . . . quanto vuoi

Premi allo strettojo fra due lastre di ferro infuocate a sufficienza, e raccogli l' olio che n' esce.

Ammorbidisce le impetiggini, e le asprezze della pelle.

N. *Potrebbe ancora abbrustolarsi prima il Grano, e dopo averlo pesto spremerne l' olio, come si è detto per il Cacao.*

OLIO LAURINO.

Pr. Coccole d' Alloro mature, e fresche . . . quante vuoi

Pestale a sufficienza, e poi fa bollire in acqua comune; quando saranno cotte, premile allo strettojo, e raccorrai in vaso sottoposto l' olio denso, di color verde, e odoroso, che sarà a galla sopra l' acqua.

Si applica caldo all' esterno per la paralisia, per la debo-

lezza di nervi, per la sciatica, per la colica ventosa, e si usa ancora nei lavativi in piccola dose.

N. *L'olio di coccole d'Alloro ugualmente che quello di Noci moscate, quantunque sia tratto per espressione, contiene una piccola quantità d'olio essènziale, che può dissiparsi al calor dell'acqua bollente; onde la decozione delle coccole è bene farla in vasi di bocca stretta, e leggermente turati.*

L'olio migliore dell'Alloro, dice il Lemery, che è contenuto nella scorza delle coccole, ma non se ne cava se non piccola quantità; per lo che ordinariamente si prepara l'olio laurino per mezzo dell'infusione delle coccole, e foglie d'Alloro fatta nell'olio comune.

OLIO DI TUORLI D'UOVA.

Pr. Uova assodate nell'acqua . . quante vuoi

Separa i tuorli, e dopo averli tritati mettili in una teglia sopra al fuoco facendogli riscaldare, e dimenandogli continuamente tanto che vengano rossi, ed a olio; metti allora tutta la massa così calda in un panno lino, e premila con forza allo strettojo, come si è detto pel burro di Cacao.

E' un ottimo rimedio per le morici dolorose, per cancellare le cicatrici del vajuolo, ed altri mali della pelle, per le scottature, e crepature delle mani, e delle poppe.

N. *Qualche volta nella prima espressione non esce tutto l'olio, onde fa d'uopo replicare l'operazione, e per l'ordinario si cava due scropoli in circa d'olio da ciascun tuorlo.*

Spruzzano alcuni un poco di vino bianco sopra i tuorli allorchè si fanno scaldare nella teglia.

OLJ PER INFUSIONE SEMPLICI.

Olio Rosato.

Pr. Rose comuni purgate . . . . . lib. una
Olio d'ulive . . . . lib. due

Si pestino un poco le rose, e s'infondano nell'olio dentro un vaso di vetro, o di terra invetriata; si turi la bocca del vaso, e si tenga a temperato calore di Bagno-maria per ore dodici, dimenando di tanto in tanto la mistura; si coli con forte espressione, si lasci in riposo la colatura, e separato con diligenza l'olio dall'umidità, e fecce, che sono in fondo, si riponga nel suo vaso.

Risolve, ammollisce e calma i dolori.

N. *Con la dose predetta d'olio e fiori si prepareranno gli Olj di Gigli bianchi, di Viole, di Viole gialle, o Cheirino, di Fiori di Ninfea, di Ramerino, di Camomilla, e simili fiori, i quali però non doveranno avanti pestarsi, ma s' infonderanno intieri; e se sono appassiti si prenderanno proporzionatamente in minor quantità.*

OLIO D'ASSENZIO.

Pr. Cime d' Assenzio degli orti fresche, ed un poco acciaccate . . . . lib. una
Olio di ulive . . . . lib. due

Infondi, ed opera in tutto, come sopra.

Si usa per le ostruzioni, per la debolezza di stomaco, e contro i bachi applicato all' esterno.

N. *Col metodo suddetto si prepareranno gli Olj di Ruta, di Aneto, di Majorana, di Menta, di Spigo, di Savina, e simili, erbe, le quali dopo acciaccate costumano alcuni bagnare con un poco di vino prima d' infonderle nell' olio.*

Se le dette erbe saranno secche se ne prenda sole once quattro per ciascuna libbra d' olio.

OLIO SAMBUCINO.

Impiegando le foglie, i fiori, e le scorze interne del Sambuco s' operi in tutto, come si è detto di sopra.

Giova moltissimo alle scottature.

OLIO DI PAPAVERI.

Con le foglie, e capi di Papaveri acciaccati s' operi, come sopra.

Mitiga i dolori, e concilia il sonno.

OLIO IRINO.

Pr. Barbe fresche d'Iride o Ghiaggiuolo . . lib. due

Nettale all' esterno, ed acciaccate infondile in

Olio d' Ulive . . . . lib. quattro

Tieni in macerazione alle ceneri calde per ore 24, poi fa cuocere a Bagno-maria sino alla consumazione dell' umido, ed alla colatura spremuta aggiugni

Fiori di Ghiaggiuolo . . . . . . lib. mezza

Tieni nuovamente in macerazione, e fa cuocere come sopra: finalmente cola con espressione, separa con diligenza l' umidità, e serba.

Digerisce, risolve, e calma i dolori delle orecchie, del fegato, della milza, dell' utero, e delle articolazioni, prodotti da fredda cagione.

OLIO MIRTINO.

Pr. Cime di Mortella

Coccole di Mortella . . . . ana once nove

Dopo averle acciaccate bagna con vino bianco, e tieni in macerazione per ore dodici, dipoi aggiugni

Olio comune . . . . lib. quattro

Fa cuocere secondo l'arte, ed opera come sopra.

Corrobora lo stomaco, ed i nervi.

OLIO DI COTOGNE.

Pr. Mele Cotogne mal mature, e grattugiate . . . lib. tre

Olio d'ulive acerbe . . . . . . lib. una

Opera in tutto come sopra.

Rinfresca, e per la sua qualità astringente arresta il sudore smoderato.

OLIO DI ZUCCA.

Pr. Zucche verdi lunghe, che si usa candire con mele . . . . quante vuoi

Monda dalla scorza, e dai semi, e taglia in sottili fette, delle quali pesa . . . . . . lib. quattro

Ed infondi in Olio comune . . . lib. dodici

Cuoci in Bagno-maria fino alla consumazione dell'umido, e levato il vaso dal fuoco quando l'olio sarà raffreddato immergivi più volte un ferro infuocato, avvertendo che l'olio non s'infiammi, cola dipoi, e serba.

E' creduto un eccellente rimedio per la pleurisia applicato esternamente in unzione.

OLIO

OLIO MASTICINO.

Pr. Olio rosato . . . . lib. una

Poni in un calderotto, e sopra a lento fuoco fa svaporare tutta l'umidità dell'olio, dipoi aggiugni

Mastice grossamente pesta . . . . . . onc. tre

Quando sarà liquefatta, leva il vaso dal fuoco, cola l'olio, e serba per l'uso.

Fortifica lo stomaco, i nervi, e le giunture; ammollisce i tumori duri, e calma i dolori.

OLIO NARDINO.

Pr. Spigo Nardo . . . . once tre

Olio Sesamino, o di Mandorle . lib. una, e mez.

Vino generoso.

Spirito di vino . . . . ana once due, e mez.

Tieni prima in macerazione, cuoci secondo l'arte, cola, e serba pell'uso.

Riscalda, digerisce, e conviene alle fredde affezioni della testa, e dello stomaco.

OLIO DI CASTOREO.

Pr. Castoreo . . . . onc. una

Vino bianco . . . . . . onc. due

Olio d'Ulive . . . . lib. una

Fa infusione a Bagno-maria secondo l'arte, e serba l'olio colato per usare.

Giova alle convulsive affezioni, alle malattie delle articolazioni, ai dolori isterici, ed ai rigori delle febbri.

OLIO DI SOLATRO.

Pr. Solatro ortense con i suoi frutti
Olio d'ulive . . . . ana libbre due

Acciacca un poco il Solatro, ed infuso nell'olio fa cuocere insieme in un calderotto sopra lento fuoco fino alla consumazione di una gran parte di umidità, cola con espressione, depura dalle fecce per sussidenza, e serba per usare.

S'adopra soltanto all'esterno, ed è risolvente, e anodino, mitiga le infiammazioni, e i dolori, che producono i cancri, e gli umori cancerosi.

N. *Così debbono prepararsi gli olj di simili erbe abbondanti d'umido, come di Stramonio, d'Josciamo, di Cicuta, di Tabacco, i quali essendo tutti narcotici, non si usano se non all'esterno, e possono servire per gli stessi effetti, che l'olio suddetto di Solatro, di cui sono molto più efficaci.*

OLIO DI SCORPIONI SEMPLICE.

Pr. Scorpioni vivi . . . . num. cento
Olio di Mandorle amare . . . . lib. due

Infondi gli scorpioni vivi nell'olio, ed in vaso di vetro ben turato tieni in Bagno-maria per ore dodici, cola, e serba.

Si usa all'esterno per facilitare l'espulsione dei calcoli, e dell'orine, e per curare i morsi degli animali velenosi.

OLIO DI FORMICHE.

Pr. Formiche maggiori vive . . . . onc. tre
Olio d'ulive . . . . lib. una

S'operi in tutto, come si è detto per l'olio di Scorpioni.

Si annovera fra i medicamenti afrodisiaci, ma è però da

usarsi cautamente, come ogni altro rimedio di questo genere.

OLIO LOMBRICATO.

Pr. Lombrichi terrestri . . . . onc. otto

Lavagli bene con vino bianco, ed infondi in

Olio d' ulive . . . . lib. una.

Dentro una boccia di vetro ben turata tieni in Bagno-maria per ore tre, dipoi cola l'olio, e posta la feccia con i Lombrichi in un calderotto aggiugni

Altr' olio d' ulive . . . . lib. una

Fa cuocere sópra a lento fuoco tanto che siano arrostiti i lombrichi, cola nuovamente, ed unita la colatura coll' altr' olio serba per usare.

E' molto utile per i mali dei nervi, e per i dolori delle giunture.

OLIO DI SPERMA DI RANE.

Pr. Sperma di Rane . . . . lib. due

Olio d' ulive . . . . lib. tre

Cuoci insieme fino alla consumazione dell' umido, cola, e serba per usare.

Rinfresca, calma i dolori, e rilassa le tensioni.

OLJ PER INFUSIONE COMPOSTI.

OLIO COSTINO.

Pr. Costo amaro . . . . onc. due

Cannella . . . . onc. una

Majorana asciutta . . . . . . onc. quattro

Si tritino grossamente le cose suddette, e bagnate con vino bianco si lascino stare in macerazione per ore sei, dipoi si aggiunga

Olio d'ulive . . . . lib. tre

Ed in vaso di vetro a B. M. si faccia cuocere secondo l'arte, si coli, si depuri per sussidenza, e si serbi.

Riscalda, risolve, e fortifica i nervi ungendone le parti inferme.

OLIO CONTRO LA COLICA.

Pr. Cime d'Aneto
di Rosmarino
di Menta
di Puleggio . . . ana onc. due, e mez.
Fiori di Camomilla . . . . onc. quattro
Scorze d'Aranci verdi . . . onc. una e mezza
Coccole di Ginepro . . . . onc. una
Coriandoli . . . . dram. sei
Oppio . . . . dram. due

Acciaccate le cose suddette bagna con once sei di vino bianco, e lascia stare in macerazione per ore dodici; aggiugni dipoi

Olio d'ulive . . . . libbre due

Fa cuocere secondo le regole dell'arte, cola con espressione, ed aggiugni all'olio depurato per sussidenza

Olio essenziale di Semi di Finocchio
di Carvi . . . . ana dram. due
Canfora raschiata . . . . dram. sei

Mescola esattamente, e serba per usare.

E' molto giovevole per le coliche, ed isteriche affezioni un-

gendosi col medesimo esternamente, o prendendone ancora poche gocciole per bocca in qualche conveniente liquore.

OLIO DI CROCO.

Pr. Zafferano
Seme di Carvi
Calamo aromatico . . . . . . ana onc. una
Mirra . . . . onc. mezza
Vino Bianco generoso . . . . onc. tre
Olio d' ulive . . . . . libbra una, e mezza

Fa macerare, e poi cuocere secondo l'arte, come si è detto di sopra.

Calma i dolori, e fortifica i nervi ungendo col medesimo le parti inferme.

OLIO DI CAPPERI.

Pr. Cortecce di barbe di Capperi . . . . onc. una
Cippero odorato
Cortecce di Tamerigia
Foglie di Tamerigia
Cetracca
Semi d'Agno casto . . . . . ana dram. due
Foglie di Ruta . . . . dram. una
Vino generoso
Aceto forte . . . . ana onc. due
Olio d' ulive . . . . lib. una

Pesta grossamente le cose da pestarsi, fa macerare, e cuocere secondo l'arte, come si è detto di sopra.

Conviene per i dolori, ostruzioni, e scirro della milza, e per ogni altra fredda affezione della medesima.

OLIO DA NERVI.

Pr. Olio lombricato
di Camomilla . . . . . . ana onc. una
di Carabe stillato . . . . . . dram. due
Nitro sottilmente polverizzato . . . dram. una
Spirito di vino . . . . . . onc. una; e mez.

Fa scaldare insieme a Bagno-maria fino alla consumazione dello spirito di vino, ed in ultimo aggiugni
Canfora raschiata . . . . scrop. uno.

Lascia liquefare, e leva il vaso dal fuoco serbando l' olio per usare.

Porta sollievo alle contrazioni dei nervi, e ai dolori delle giunture.

OLIO VOLPINO.

di Mesue.

Pr. Una volpe grassa intera, purgata dall' interiora, e tritata in pezzi colle ossa
Sale comune . . . . onc. quattro
Acqua comune . . . . lib. sei
Olio d' ulive . . . . lib. quattro

Cuoci a lento fuoco ogni cosa insieme tanto che la carne si spicchi dalle ossa, e sia consumata l' acqua, aggiugnendo sul fine della decozione.
Cime d' Aneto
d' Isopo . . . . ana lib. una

Cola con forte espressione, e riponi nel suo vaso l'olio depurato per sussidenza.

E' buono per la podagra, e per tutti i dolori delle articolazioni, ed efficacissimo per i dolori del dorso, e delle Reni.

OLJ BALSAMICI.

Olio d'Iperico Composto.

Pr. Cime d'Iperico col seme maturo, e tritate . . . . onc. otto
Olio d'ulive antico . . . . lib. due
Vino generoso . . . . lib. una

Tieni in macerazione, e poi cuoci a Bagno-maria secondo l'arte, cola con espressione, e nella colatura infondi altre once otto di cime d'Iperico: opera come sopra, e replicata fino a tre volte l'infusione aggiugni finalmente all'olio colato, e spremuto

Trementina di Venezia . . . . onc. sei
Incenso polverizzato . . . . . . dram tre
Zafferano stemperato nel vino . . scrop quattro

Cuoci di nuovo un poco, e serba poi l'olio depurato per sussidenza.

E' in sommo credito per il quotidiano uso, che se ne fa per la cura delle ferite.

OLIO DELLA SPAGNUOLA.

Pr. Cime d'Iperico col seme maturo
di Cardo Santo
Radiche di Valeriana . . . . ana onc. sei

Trita, ed infondi in due libbre di vino generoso; fa macerare per tre giorni in vaso turato, dipoi aggiugni.

Olio d'ulive . . . . lib. tre

Cuoci lentamente a Bagno-maria, cola con forte espressione, ed alla colatura depurata per sussidenza aggiugni

Trementina di Venezia . . . . onc. sei
Incenso polverizzato . . . onc. cinque
Mirra polverizzata . . . . . . onc. tre
Sangue di Drago polverizzato . . onc. una

Cuoci nuovamente a Bagno-maria, e dopo raffreddato serba senza colare.

E' un eccellente rimedio per le contusioni, e ferite, con il quale può cominciarsene, e terminare la cura.

N. *Il Sangue di Drago potrebbe farsi prima liquare nella Trementina a lento fuoco, e poi unirlo all'olio con le altre cose.*

OLIO DI SCORPIONI

DEL MATTIOLI.

Pr. Grani d'Iperico maturi, asciutti, ed acciaccati . . . . lib. una, e mezza
Vino bianco generoso . . . . . lib una

Tieni in macerazione per ore dodici in vaso idoneo di bocca stretta, e ben turato, dipoi aggiugni.

Olio d'ulive . . . . lib. sei

Fa cuocere in Bagno-maria per ore sei, dipoi cola con forte espressione, e intanto.

Pr. Altri Grani d'Iperico . . . . onc sei
Foglie di Scordeo . . . manip. uno, e mezzo

di Calamento
di Dittamo Cretico . . ana manip. uno
Cannella . . . . dram. nove
Storace calamita
Bengioino . . . . ana dram. sei
Coccole di Ginepro
Sandalo citrino . . . . . ana onc. mezza
Radiche di Genziana
di Zedoaria
di Cippero orientale
d' Aristolochia tonda . . ana dram. tre
Schinantho
Spigo nardo . . . . . . ana dram. due

Trita le cose suddette secondo l'arte, bagnale con altro vino bianco a sufficienza, fa macerare per ore dodici, e poi in vaso idoneo versavi sopra l'olio predetto ben depurato per sussidenza; tura la bocca del vaso, e fa cuocere in Bagno-maria per ore dodici Cola nuovamente l'olio con forte espressione, e

Pr. Scorpioni vivi . . . . . num. trecento

Mettili in vaso adattato sopra le ceneri calde, e quando vedrai che cominciano a sudare, e ad irritarsi versavi sopra l' olio suddetto, e turata la bocca del vaso tieni nel Bagno-maria per altre ore dodici: cola nuovamente l'olio, al quale depurato esattamente per sussidenza da ogni feccia, ed umidità aggiugni

Teriaca
Mitridato - - - - - ana onc. mezza

E le infrascritte cose polverizzate sottilmente

Rabarbaro
Mirra
Aloè - - - - - - - - - - ana dram. tre
Incenso
Zafferano - - - - - - - - - - ana dram. una

Tieni in digestione per un giorno a Bagno-maria, e senza colare nuovamente l'olio lo riporrai nel suo vaso.

Si crede un Antidoto per qualunque veleno preso per bocca, purchè non sia del genere dei corrosivi, e per curare i morsi delle Vipere, e di ogni altro animal velenoso. Si unge con quest' olio la regione esterna dello Stomaco, le narici, i polsi, le tempie, e se ne fanno anche prendere alcune gocciole per bocca. Più frequentemente però suole usarsi per facilitare il corso delle orine trattenute, e l'espulsione dei calcoli, o renelle, ungendo col medesimo la regione esterna della vescica, e dei reni.

OLIO DA BACHI.

Pr. Semi di Colocintida - - - - onc. tre
Radiche di Genziana
di Dittamo bianco
Cime di Centaurea minore
di Assenzio degli Orti
Mandorle amare
di noccioli di Pesche - - ana onc. una
Teriaca - - - - - - onc. due
Seme Santo
Corno di Cervio adusto

Corallina - - - - - ana dram. tre
Radiche di Pan porcino
Semi di Cavolo - - - - ana onc. mezza

Trita le cose suddette secondo l'arte, ed infondi in

Aceto fortissimo
Vino austero - - - ana lib. una, onc. tre
Sugo d' Assenzio ortense - - - lib. una, e mezza
di limoni
d' Aranci - - - - - - ana onc. quattro

Tieni in macerazione per tre giorni, e dopo aggiugni

Fiele di Bove - - - - - onc due
Olio d' Assenzio - - - - - lib. cinque

Cuoci a consumazione dell'umido a Bagno-maria, cola con espressione, e nella colatura dissolvi

Olio laurino - - - - onc. quattro
essenziale di Spigo
Petrolio - - - - - ana onc. tre
Pece nera liquida - - - lib. una, onc. tre
Aloè epatico polverizzato - - - onc due
Zafferano polverizzato - - dram. una, e mezza

Mescola esattamente, e serba per usare.

Porta soccorso ai Bambini nei mali cagionati da bachi, ungendo col medesimo la regione dello Stomaco, e dell'Ombelico.

BALSAMO DEL PICCOLOMINI.

Pr. Grani d'Iperico maturi, asciutti, e tritati lib. due, e mez.
Vino bianco Generoso - - - - - lib tre
Acquavite - - - - - - - lib. una

Olio comune - - - - lib. dieci, e mez.

Poni in vaso di terra invetriata, e turata esattamente la bocca del medesimo tieni in macerazione alle ceneri calde per giorni due, dipoi aggiugni le infrascritte cose parimente ben trite

Dittamo Cretico - - onc. una, e mez.
Noci moscate - - - -
Garofani - - - ana onc. quattro, e mez.
Mirra fina grassa - - - - - onc. sei
Ragia di pino grassa - - - - onc. quattro e mez.
Zafferano - - - - - - - onc. due
Cannella - - - - - - onc. quattro
Genziana - - - -
Aloè epatico
Seme d' Ammi - - - ana onc. due, e mez.

Mescola ogni cosa bene insieme, e fa cuocere in Bagno-maria per giorni tre, passati i quali cola, e spremi la mistura allo strettojo: Lascia poi in quiete per qualche giorno la colatura, e quando l'olio averà deposta tutta l'umidità, e fecce, decantalo in altro vaso, ed aggiugni

Trementina di Venezia - - - onc. otto

Fa scaldar nuovamente la mistura a moderato calore tanto che sia liquefatta la Trementina, e serba in vaso di vetro ben turato.

Sana in poco tempo le ferite, le conserva dalla corruzione, leva il dolore, mondifica, incarna, e cicatrizza. Dee applicarsi caldo nella superficie soltanto della ferita, e senza taste.

Può essere ancora utile nelle contusioni per digerire, o risolvere gli umori travasati, e proibirne il concorso di nuovi alla parte offesa.

N. Conserva questo Balsamo presso di noi il titolo di Balsamo del Piccolomini per essere stato per lungo tempo dispensato dal Commendatore Fr. Augusto Piccolomini dell' Ordine Gerosolimitano, che ne conservava con gelosìa la ricetta.

Fra i Capricci medicinali di Leonardo Fioravanti medico Bolognese, che viveva nel Secolo decimosesto, trovasi una ricetta col titolo d' Olio d' Iperico composto di mirabile virtù, la quale poco differisce dalla nostra, onde sembra cosa molto probabile che sia copiata l' una dall' altra, ed in qualche parte riformata.

Costumano anche ai giorni nostri alcuni Speziali, conforme propone il detto Fioravanti, di far cuocere il Balsamo entro un Matraccio col suo cappello in B. M., e prendere per segno della giusta cottura quando resta di stillare.

BALSAMO ANTIPODAGRICO

O SIA ANODINO DI BATES.

Pr.	Sapon di Spagna - - - - - -	onc. una
	Opio - - - - - - - - -	onc. mezza
	Canfora - - - - - - - -	dram. sei
	Zafferano - - - - - - - -	dram una.
	Spirito di Vino Rettificato - - - -	onc. diciotto

Metti tutte queste droghe preparate secondo l'arte in digestione per dieci giorni continui, e spremene il balsamo.

Questo Balsamo s' adopra esternamente ne' dolori della gotta bagnando un panno lino, ed applicandolo al luogo del dolore.

S' adopera anche internamente nelle Coliche nervose, nell' Iterizia, e nelle malattie de' condotti Urinarj provenienti da Renelle, e da Umori impuri.

La Dose è di venti, fino a trenta gocce in un liquore appropriato.

CLASSE DECIMA TERZA.

Degli Unguenti.

COl nome di Unguento, che dalla voce latina *Ungere* ha la sua derivazione, chiamarono gli Antichi quegli olj aromatici, con cui solevano ungersi le giunture, ed altre parti del corpo, e perciò quelli, che li vendevano, erano chiamati *Unguentarii*, e *Pigmentarii*.

Al presente però col nome d'unguenti intendiamo quei medicamenti esterni, di consistenza simile a quella dei grassi degli animali, e che sono per la maggior parte composti di cose oliose, grasse, e mucillagginose, e vengono applicati con leggiero fregamento alle parti esterne del corpo umano.

Poco differiscono dagli unguenti i *Linimenti*, che dal verbo *linire* debbono la loro etimologia, e questi ordinariamente sono di consistenza più densi degli olj, e più fluidi degli Unguenti, e sono composti ora di soli olj, o di grassi dei più liquidi, ora di soli liquori spiritosi, ora di liquori saponacei, ed ora di più d'uno di essi uniti insieme.

Le *Pomate* ancora sono spezie d' unguenti, che hanno ricevuto il nome dai pomi, o scorze dei medesimi, che talvolta si è costumato fare entrar nella loro composizione. Ai dì nostri s'intendono ordinariamente col nome di Pomata quegli unguenti odorosi destinati per ungere i capelli, e che portano ancora il volgar nome dì *Manteca*.

Se gli unguenti sono composti con molta quantità d'olj gras-

si fluidi, si dà loro la dovuta consistenza con una giusta porzione di cera fatta liquefare nei medesimi, e talvolta ancora vi si uniscono delle polveri per accrescere la loro attività, o per comunicarne loro una nuova.

Tanto gli unguenti, che le pomate, in cui ha luogo la bollitura di sostanze umide, o liquori aquosi, fa d'uopo che sul fine siano depurate da ogni sorta d'umidità, lo che si ottiene col fare struggere più volte i detti unguenti, o pomate, e dipoi separare l'umidità che hanno deposto al fondo del vaso dopo che sono raffreddati, e congelati. Senza tali diligenze restando negli unguenti la detta umidità serve a fargli irrancidire in poco tempo. Per facilitare la suddetta depurazione propone il Sig. Baumè, che si unisca a ciascuna libbra di pomata, o unguento semplice un'oncia, e mezza in circa d'amido in polvere, e dopo due o tre giorni si faccia struggere a lento fuoco nel Bagno-maria, che avendo allora assorbita l'amido tutta l'umidità precipita al fondo del vaso sotto la forma d'una mucillaggine, separandosi la quale resta l'unguento meglio depurato in una sola volta, che in due, o tre coll'ordinario metodo.

UNGUENTI.

Unguento d'Ippocrate.

Pr. Olio d'ulive - - - - - - - lib una
Cera bianca - - - - - - - onc. tre

Fa scaldare insieme a un temperato calore tanto che sia liquefatta la cera; lascia freddare, e serba per l'uso.

Risolve, rinfresca, e mitiga il dolore.

N. *La dose predetta di Cera assegnata per questo, e per altri unguenti conviene nelle stagioni di mezzo, cioè nell' autunno, e primavera, essendo ben noto ai periti dell' arte, che dee crescersi nell' estate, e diminuirsi un poco nell' inverno.*

L' unguento, che trovasi ne' ricettarj sotto il titolo di Unguento Infrigidante di Galeno. poco differisce dal suddetto; poichè in vece dell' olio d' ulive si propone l' olio rosato, e dopo fattaci liquefar la cera lavasi più volte la mistura con acqua comune, ed in ultimo con aceto bianco, quando se ne vuol fare uso.

Altri poi compongono un consimile unguento con far liquefare nell' olio di mandorle dolci colla suddetta proporzione la metà di cera bianca, e l' altra metà di Spermaceti, e versando poi tal mistura in un mortajo di marmo vi uniscono a poco a poco dramme sei in circa d' acqua comune per ciascun' oncia d' olio, dimenando continuamente con spoletto di legno, finchè sia bene incorporata l' acqua suddetta. Diviene in tal guisa questa mistura bianchissima, leggiera, e simile ad una crema, onde vien chiamata Pomata in crema, e si usa specialmente per rammorbidire la pelle, per le crepature delle mani, e del petto, e per impedire i segni, e macchie del vajuolo.

UNGUENTO ROSATO.

Pr. Rose comuni fresche purgate, e trite nel mortajo

Sugna di porco preparata di fresco - - - ana lib. due

Mescola bene insieme in vaso di terra invetriata, e fa cuocere in Bagno-maria per ore tre incirca; cola dipoi con forte espressione, e serba l' unguento ben depurato da tutta l' umidità in luogo fresco.

Rinfresca, e mitiga i dolori.

UNGUENTO POPULEO
DI NICCOLÒ SALERNITANO.

Pr. Occhj di Pioppo freschi, ed acciaccati - lib. una, e mez.
Sugna di porco preparata di fresco,
e senza sale - - - - - - - lib. tre

Mescola bene insieme in vaso adattato, e serba così fino a che si possano provvedere le seguenti erbe, cioè.

Cime tenere di Rovo
Foglie di Rosolacci
di Mandragora
di Semprevivo maggiore
minore
di Josciamo bianco
di Solatro
di Lattuga
di Bardana
d' Ombilico di Venere
di Viole - - - - - - - ana onc. due

Pesta bene ancor queste, e mescola con la mistura predetta: tieni ogni cosa in macerazione per dieci giorni, ed aggiugnendovi poi una sufficiente porzione di vino bianco odoroso fa cuocere a Bagno-maria fino alla consumazione d'una gran parte dell'umidità. Cola con forte espressione, e serba l'unguento dopo averlo ben depurato dall'umidità.

Rinfresca, ed ungendone col medesimo le tempie concilia leggermente il sonno. Si adopra specialmente per mitigare il dolore delle morici.

N. *Nel tempo che si fa cuocere quest' unguento, fa d' uopo dimenarlo continuamente; altrimenti una parte della gomma-resina degli occhj di Pioppo si attacca, e brucia al fondo del vaso, e può in tal guisa comunicare delle cattive qualità al composto.*

UNGUENTO ROSATO CON MALVA.

Pr.	Unguento rosato - - - - - - - - -	lib. due
	Sugo di Malva - - - - - - - -	lib. una
	di Solatro - - - - - - - -	onc sei
	Foglie di Malva fresche, e trite - -	Manip. quattro

Cuoci a lento fuoco fino alla consumazione dell'umido, e serba l'unguento colato con forte espressione, e ben depurato dalla sua posatura.

E' più efficace dell' Unguento Rosato semplice, con il quale conviene nella virtù.

UNGUENTO POMATO.

Pr.	Sugna di porco preparata, e senza sale - -	lib. tre
	Sevo di Pecora fresco - - - - - -	onc. nove

Fa struggere insieme a lento fuoco; ed aggiugni

Mele dolci tagliate in fette, e mondate dalla scorza - - - - - - -	lib. una, e mez.
Barbe di Ghiaggiuolo grossamente polverizzate	dram. sei
Acqua Rosa - - - - - - - - -	onc. sei

Fa cuocere insieme a Bagno-maria fino alla consumazione dell' umido, e serbando l' unguento colato senza espressione lo laverai con acqua rosa quando vorrai usarlo.

Giova alle crepature delle labbra, ed alle asprezze della pelle.

UNGUENTO SANDALINO
DI MESUE.

Pr. Olio rosato - - - - - - - lib. una, e mez.
Cera bianca - - - - - - onc. tre, e mez.

Fa struggere a lento fuoco la cera nell'olio, e poi aggiugni le infrascritte cose polverizzate

Sandalo rosso - - - - - - - - - dram. dieci
citrino
bianco - - - - - - - - - - ana dram. sei
Rose rosse - - - - - - - onc. una, e mez.
Bolo Armeno - - - - - - - - dram. sette
Spodio d'Avorio - - - - - - onc. mezza

Incorpora bene insieme dimenando la mistura con spoletto di legno; leva il vaso dal fuoco, ed aggiugni

Canfora raschiata - - - - - - - dram. due

E quando sarà bene unita serba per l'uso.

Mitiga le infiammazioni, e sopisce le calde intemperie del ventricolo, e del fegato.

UNGUENTO PETTORALE.

Pr. Burro - - - - - - - - - - onc. nove
Cera bianca
Grasso di gallina - - - - - - ana onc. tre
Olio di Mandorle dolci - - - - - onc. sei
di Camomilla
Violato - - - - - - ana onc. quat. e mez.

Fa liquefare ogni cosa insieme a lento fuoco, e continua a dimenar la mistura tanto che sia quasi fredda, ed allora aggiugni

Unguento d' Altea - - - - - onc. quattro

E ben mescolato serba per usare.

Mitiga i dolori laterali dei mali di petto, calma la tosse, e facilita l'espettorazione; attenua ancora gli umori grossi, digerisce, e risolve.

UNGUENTO DELLA CONTESSA

RIFORMATO.

Pr. Galluzza di Quercia - - - - - - - - - onc. una
Coccole di Mortella asciutte
Noci di Cipresso asciutte - - - - ana onc. mez.

Pesta sottilmente ogni cosa, ed aggiugni
Trocisci di Carabe polverizzati - onc. una, e mez.
Sal di Saturno polverizzato
Creta bianca polverizzata - - - ana onc. mez.

Mescola bene insieme, e metti da parte; intanto

Pr. Olio Masticino
Mirtino - - - - - - - ana once sei

Nei quali a lento fuoco fa struggere
Cera bianca - - - - - - - - onc. tre

Leva il vaso dal fuoco, ed incorpora le suddette polveri dimenando la mistura finchè sia fredda.

Impedisce l'aborto, arresta i flussi eccessivi delle morici, e de' mestrui, corrobora le reni ungendo col medesimo la regione esterna di esse, ed il basso ventre.

UNGUENTO D'ALTEA

DI NICCOLÒ SALERNITANO.

Pr. Radici d'Altea fresche, e trite. lib. una, e onc. quat.
Scaglie di Scilla acciaccate - - - - onc. quattro
Lin seme
Fien-greco - - - - - - - - ana onc. dieci
Acqua comune - - - - - - - - lib. dodici

Tieni in macerazione per ore dodici, dipoi fa bollire a lento fuoco dimenando spesso la mistura fin che divenga il liquore spesso, e mucillagginoso; metti allora ogni cosa in un sacco, o cappuccio di tela forte, e spremine con forza la mucillaggine, alla quale posta in vaso adattato aggiugni

Olio d'ulive - - - - - - - - - - lib. otto

Fa bollire leggermente insieme dimenando quasi di continuo la mistura tanto che la mucillaggine sia ridotta a consistenza d'estratto, e stia affatto separata dall'olio nel fondo del vaso; aggiugni allora

Cera gialla rotta in pezzetti - - - - lib. due
Pece greca
Ragia di Pino - - - - - - - - - ana lib. una
Galbano grosso tritato - - - - - onc. quattro

Fa struggere tutte le suddette cose; cola l'unguento per tela rada, ed aggiugni

Trementina di Venezia
Gomma Edera macinata con olio sopra la
pietra - - - - - - - ana onc. quattro

Mescola esattamente, e serba per usare.

Ha grandissima efficacia per ammollire, maturare, e risolvere.

N. *Se le radici d' Altea fossero asciutte, se ne prenderà la metà del peso indicato.*

Se il Galbano non fosse in istato da potersi dissolvere nell' olio, si dissolverà con vino bianco, e poi si mescolerà con la Trementina per unirlo all' Unguento quando sarà quasi freddo.

UNGUENTO DIGESTIVO.

Pr. Trementina di Venezia
Olio d' ulive - - - - - - ana lib una
Cera bianca - - - - - - onc. otto

Fa liquefare insieme, e serba l' unguento.

E' notissimo l' uso, e si manifesta dal titolo.

N. *Compongono altri l' unguento digestivo con un tuorlo d' uovo incorporato con un' oncia di Trementina.*

UNGUENTO BASILICO

di Mesue.

Pr. Olio d' ulive - - - - - - - lib. due
Pece greca
Ragia di Pino grassa
Cera gialla - - - - - ana onc. quattro

Fa liquefare ogni cosa, e colata per panno rado la mistura dimena finchè sia raffreddata.

Digerisce, promuove la suppurazione delle ulcere, e fa rinascere la carne.

UNGUENTO RAGINO.

Pr. Olio d'ulive
Trementina di Venezia
Ragia di Pino - - - - - ana onc. tre
Cera gialla - - - - - - - onc. due

Fatte liquefare nell'olio la Ragia, e la Cera si coli la mistura, e poi si aggiunga la Trementina.

E' incarnante.

N. *In luogo della Ragia di Pino altri vi pongono la Pece Greca.*

UNGUENTO DI TABACCO.

Pr. Foglie fresche di Tabacco
Sugna di Porco preparata - - - ana lib. una

Pesta le foglie, e mescolate con la sugna fa cuocere sopra lento fuoco finchè sia dissipata buona parte dell'umido; cola con espressione, e serba l'unguento depurato da ogni feccia.

Netta le ulcere vecchie, e depascenti, e digerisce i tumori. Si adopra ancora per ungere il basso ventre nel caso di ostruzioni.

UNGUENTO LAURINO.

Pr. Coccole fresche d'Alloro
Sugna di Porco preparata - - - ana lib. una

Pesta le coccole, e fa cuocere con la sugna a Bagno-maria in vaso turato; cola dipoi, e depura l'unguento secondo l'arte.

Ammollisce, e fortifica i nervi. S'adopra ancora per risolvere i tumori, e nei Reumatismi, e nei dolori articolari.

N. *Alcuni prendono metà di foglie, e metà di coccole d'Alloro,*

ma contenendo le foglie molto minore quantità d'olio essenziale riesce l' unguento molto meno odoroso, ed efficace.

UNGUENTO APOSTOLORUM.

D' AVICENNA.

Pr. Trementina di Venezia
Ragia di Pino
Ammoniaco - - - - ana dram. quattordici
Aristolochia longa
Incenso mastio
Bdellio - - - - - - - - - ana dram. sei
Mirra
Galbano - - - - - - - ana dram. quattro
Opoponaco
Verde rame - - - - - - ana dram. due
Litargiro - - - - - - - - - - dram nove
Cera bianca - - - - - - - onc quattro
Olio d' ulive - - - - - - - - - - lib. due

Posto il Litargiro con porzione dell'olio suddetto dagli corpo al fuoco, dimenando sempre la mistura: aggiugni poi a poco a poco il restante dell' olio, e la cera, e Ragia tritate in pezzetti per farle insieme liquefare; leva il vaso dal fuoco quando saranno liquefatte, ed essendo quasi fredda la mistura aggiugni le gomme-resine prima risolute in aceto, e cotte a buona consistenza, e dipoi unite con la trementina; spargevi dipoi sopra le polveri delle altre cose, ed in ultimo il verde rame macinato sopra la pietra con un po' d' olio. Mescola ogni cosa esattamente, e fa unguento secondo l' arte.

E' buo-

E' buono per mondare le piaghe, ed ulcere antiche, consuma le fistole, separa la carne morta, e fa rinascere la nuova.

N. *Può dissolversi il Galbano ancor nella Trementina, se mai fosse troppo grasso, e quelle gomme resine che potessero polverizzarsi si potranno mettere in polvere.*

UNGUENTO VERDE o DAMASCENO.

Pr. Unguento ragino - - - - - - - lib. una
Verde rame - - - - - - - onc. mezza

Fa struggere a lento fuoco l'unguento ragino, e poi aggiugni il verderame macinato con un po' d'olio sopra una pietra. Mescola esattamente, e serba per l'uso.

Netta le ulcere, e consuma le carni fungose, e superflue.

UNGUENTO EGIZIACO
DI MESUE.

Pr. Verde rame polverizzato - - - - onc. quattro
Aceto fortissimo - - - - - - onc. sei

Poni in vaso di rame adattato, e lascia stare così a freddo per ore dodici, dipoi aggiugni

Mele schiumato - - - - - - - - - lib una

E sopra un fuoco moderato fa bollire piacevolmente dimenando sempre con un legno la mistura tanto che abbia cessato di gonfiare, ed abbia preso un color rosso, ed una giusta consistenza. Leva allora il vaso dal fuoco, e serba l'unguento.

Mondifica efficacemente le piaghe, e fistole putride.

N. *L'acido dell'aceto dissolve il verderame con effervescenza, onde la mistura sul principio si rarefà moltissimo, molto più che il*

mele con la sua viscosità impedisce, che possa dissiparsi l'aria che si sprigiona in questa soluzione. Nello stesso tempo il flogisto dell' Aceto, e del mele combinandosi a poco a poco col detto verderame rendono al medesimo il suo primiero, e naturale color metallico, e lo revivificano in metallo, ond' è che la mistura prende sul fine della cottura il color rosso.

Bisogna, che il vaso, ove si fà cuocere quest' unguento, sia bastantemente spazioso per cagione della sopradetta rarefazione.

Dopo un certo tempo ch' è fatto l' Unguento Egiziaco depone al fondo del vaso una posatura di color rosso, e resta separato a galla il mele; ma non per questo l' unguento può dirsi andato male: basta soltanto tramestarlo, e riunire ogni cosa quando se ne vuol fare uso.

Fa d' uopo inoltre conservar quest' unguento in luogo asciutto, perchè attrae fortemente l' umidità dell' aria.

UNGUENTO DIFENSIVO.

Pr. Olio rosato - - - - - - - - - - lib. tre
Cera gialla - - - - - - - - - onc. nove

Fa struggere la cera, e levato il vaso dal fuoco spargevi sopra le sottoscritte cose polverizzate

Bolo Armeno - - - - - - - - onc. nove
Sangue di Drago - - - - - - - - onc. tre

Ed in ultimo aggiugni

Aceto fortissimo - - - - - - - onc. quattro

E dimenando la mistura fa incorporare il medesimo, e serba per l' uso.

Fortifica, ed arresta l' emorragie applicato sulle piaghe sanguinolente.

UNGUENTO DI LINARIA.

Pr. Linaria fresca, fiorita, e tritata - - - lib. una
Sugna di Porco preparata - - lib. una, e mez.

Tieni in macerazione, e poi fa cuocere secondo l'arte; cola, e depura l'unguento dalle fecce.

E' creduto uno specifico per le morici dolorose, e cieche.

MONDIFICATIVO SEMPLICE

O DI RAGIA.

Pr.	Unguento ragino - - - - - - - -	lib. una
	Trementina - - - - - - - - - -	onc. sei

Fa liquefare insieme, e levato il vaso dal fuoco aggiugni

Farina d'orzo	
Mele rosato - - - - - - -	ana onc. due

Mescola esattamente, e serba.

E' buono per ripulire, e cicatrizzare le piaghe, e le ulcere.

N. *Non può conservarsi quest' unguento per lungo tempo, onde fa d'uopo tenerlo composto in poca quantità, ovvero aggiungervi il mele, e la farina quando si vuole usare.*

UNGUENTO DI PIOMBO

O SATURNINO.

Pr.	Trementina di Venezia - - - - -	onc. una
	Cera bianca - - - - - - - -	onc. mez.
	Olio rosato - - - - - - - -	onc. due

Fa struggere insieme, e levato il vaso dal fuoco, aggiugni le sottoscritte cose ben macinate

Piombo adusto con zolfo	
Litargirio - - - - - -	ana onc. una
Cerussa	
Antimonio crudo - - - - - -	ana onc. mez.

Mescola esattamente, e serba l' unguento.

Dissecca, rinfresca, e reprime la carne umida.

UNGUENTO BIANCO

DI RHASIS.

Pr. Olio d' ulive - - - - - - - lib. una

Cera bianca - - - - - - - - onc. tre

Fa struggere la cera; leva il vaso dal fuoco: dimena la mistura con spoletto di legno, finchè sia quasi fredda, ed allora aggiugni

Cerussa preparata - - - - - - - - onc sei

E ben mescolata serba l' unguento per usare.

Rinfresca, ed è un poco astringente; giova alle escoriazioni, e leggiere scottature.

N. *Aggiugnendo scropoli quattro di Canfora raschiata per ciascuna libbra d' Unguento si farà l' Unguento bianco canforato.*

UNGUENTO DI MINIO.

Pr. Olio d' ulive - - - - - - - lib una

Cera bianca - - - - - - - onc. tre

Minio preparato - - - - - - onc. sei

Opera, come si è detto per l' unguento bianco.

Dissecca, e rinfresca efficacemente; giova al Fuoco sacro, ed alle ulcere depascenti.

UNGUENTO DI LITARGIRO

O NUTRITO, OVVERO TRIAFARMACO.

Pr. Litargiro preparato - - - - - onc. sei

Aceto fortissimo - - - - - onc. otto

Poni in Vaso di terra invetriata alle ceneri calde dimenando la mistura con un legno per qualche tempo, e dipoi aggiugni a poco a poco.

Olio d'ulive - - - - lib. una, e mez.

Continua a dimenare finchè abbia presa una giusta consistenza.

Dissecca, e reprime l' infiammazione, ed acrimonia delle piaghe; cicatrizza, ed ha grande efficacia per far tornare indietro le volatiche.

UNGUENTO DI TUZIA.

Pr. Olio d' ulive - - - - - - onc. dieci

Sugo di Solatro ortense - - - - onc. otto

Fa bollire insieme alla consumazione dell' umido, ed aggiugni

Cera - - - - - - - - onc. due

Lascia struggere, e levato il vaso dal fuoco spargevi sopra le polveri delle infrascritte cose.

Cerusa preparata - - - - - - onc. due

Piombo adusto con zolfo

Tuzia preparata - - - - - ana onc. una

Mescola bene insieme, e quando la mistura sarà quasi fredda aggiugni

Incenso polverizzato - - - - - onc. una

Unisci esattamente, e serba l' unguento.

Dissecca le risipole, e purga le ulcere sordide; fa rinascer la carne, e dispone alla cicatrice.

UNGUENTO PER LE MORICI.

Pr. Unguento populeo
triafarmaco - - - - ana onc. tre
Tuorli d'uova - - - - - num. tre
Zafferano polverizzato - - - dram. una e mez.
Oppio polverizzato - - - - dram. una

Stempera in vaso di terra invetriata le polveri con i tuorli d'uova: incorpora dipoi con gli unguenti, e serba per usare.

Questo è uno dei migliori topici, che possano applicarsi alle Morici, reprimendone il medesimo in poco tempo l'infiammazione, e mitigandone il dolore. Si applica steso sottilmente sopra una tela finissima.

UNGUENTO SAMBUCINO.

Pr. Scorze verdi di Sambuco - - - lib. una
Foglie tenere di Sambuco
Sugo di foglie del medesimo - - - ana onc. sei
Olio d'ulive - - - - - - lib. due

Fa cuocere insieme a lento fuoco sino alla consumazione dell'umido; cola con forte espressione, e separata l'umidità aggiugni all'olio

Cera bianca - - - - - - - onc. sei

Leva il vaso dal fuoco quando sarà strutta la detta cera, e dimenando la mistura lascia raffreddare, e serba l'unguento.

N. *Può farsi ancora con lo strutto di Porco invece dell'olio.*

UNGUENTO DI CALCE
D' AVICENNA.

Pr. Calcina bianca spenta, e lavata più volte con acqua rosa, e poi lasciata rasciugare
Cera bianca - - - - - - - - ana onc. tre
Olio rosato - - - - - - - - - lib. una

Struggi la cera nell' olio, e leva dal fuoco: quando comincia a rappigliarsi aggiugni la calcina ben polverizzata; mescola bene, e serba.

Quando vorrai usarlo v' incorporerai una bastante quantità di chiara d' uovo.

Giova alle scottature, alle risipole, ed alle antiche ulcere delle gambe.

UNGUENTO DI ARTANITA
O SIA CONTRO I VERMI.

Pr. Radici di Ciclamino, o sia pan porcino fresche - - - - - - - - onc. sei
di Cocomero salvatico, o sia Asinino onc. tre
Fiele di Toro - - - - - - - - onc. una
Burro - - - - - - - - - - - lib. due

Si facciano bollire fino alla consumazione dell' umido indi si colino, e vi si aggiunga
Cera gialla - - - - - - - - - onc. sei
Sciolta in olio di Colloquintida - - - - onc. tre

Ed in fine quando l' unguento è mezzo freddo vi si unisca
Aloè

Scamonea
Mirra - - - - - - - ana onc. una, e mezza
Coloquintida - - - - - - - - - onc. mezza

Il tutto ben polverizzato, e si serbi,

Oltre al essere un rimedio per i Vermi adoprato esternamente giova ancora alle ostruzioni.

UNGUENTO MONDIFICATIVO

DI S. MARIA NUOVA.

Pr. Unguento di Tuzia - - - - - - - lib. sei
Trementina - - - - - - lib. cinque, e mezzo
Cerotto Isis - - - - - - lib. una, e mezzo
Olio Vecchio - - - - - - - - lib. una

Si liquefaccia il tutto a lento fuoco, e si agiti, dipoi finchè sia freddo acciò non si separino i Componenti.

Questo è un miglior cicatrizzante, purchè si adopri quando non vi è nelle piaghe alcun grado d'infiammazione.

UNGUENTO DA ROGNA

DEL CAMPER.

Pr. Pomata di fior d'Arancio - - - - onc. quattro
Radiche di Elleboro bianco polverizzato
Sale Ammoniaco - - - - - - ana dram. tre

Si mescoli.

Questo si usa per quattro giorni consecutivi ungendo ove sono le Pustole.

AL-

ALTRO UNGUENTO
DA ROGNA.

Pr. Foglie di Lauro - - - - - - - - man. tre
Grasso di Majale - - - - lib. una, e mezzo

Si mescoli si bolla fino alla consumazione dell' umido, si coli, e vi si unisca

Fior di Zolfo - - - - - - - onc. tre

UNGUENTO FORTE.

Pr. Mercurio crudo - - - - - - onc. una
Acqua forte - - - - - - onc. due

Si sciolga a lento calore, e si aggiunga

Lardo puro - - - - - lib. una e mez.

Si faccia unguento secondo l'arte.

Consuma l'escrescenze carnose delle piaghe ed è mirabile per la Tigna.

UNGUENTO DELLA MADRE.

Pr. Olio comune - - - - - - lib. una
Cera bianca
Grasso di Porco
Burro fresco
Sego di Castrato
Litargiro d'oro - - - - ana onc. otto

Si pone il tutto al fuoco, e si agita, e vi si tiene tanto, che sia diventato di color nero, e che abbia acquistato la consistenza d'Unguento.

Questo risolve il latte delle Mammelle, e ne ammollisce la

durezza, ed è un ottimo risolvente dei Tumori, che in esse nascono nel tempo della separazione del Latte.

MANTECA MERCURIALE.

Pr. Mercurio resuscitato dal Cinabro
Grasso di Porco preparato - - ana lib. una

S'agitino insieme in mortajo di marmo con pestello di legno per otto, o dieci ore, o tanto che il Mercurio sia perfettamente estinto, lo che si conoscerà quando fregandone una piccola porzione sul dorso della mano non si vedrà comparire alcun globetto di mercurio coll'ajuto d'una buona lente.

Si adopra quest' unguento nelle unzioni mercuriali per la cura delle malattie veneree.

N. *Il Sig. Baumè nei suoi Elementi di Farmacia dimostra, e prova con molte ragioni, che la manteca suddetta quando sia ben preparata, e da qualche tempo, non è una semplice mescolanza di grasso, e di mercurio, come fin'ora è stato creduto, ma che è una combinazione del detto mercurio coll' acido del grasso, per cui si trova il medesimo in uno stato salino. Osserva perciò, che il detto grasso unito in tal guisa al Mercurio irrancidisce molto più p es o di quel che accade naturalmente, quando esso è puro, lo che non può dipendere se non dall' azione dell' acido del grasso sui globetti del Mercurio; e da ciò ne risulta, che la manteca mercuriale fatta di fresco è molto meno buona per l' effetto indicato di quella fatta da qualche tempo; essendo molto verisimile, come pensa Mr. Macquer, che il Mercurio non guarisca i mali venerei se non per quanto esso sia ridotto in uno stato salino, cioè unito a qualche salina sostanza, che lo renda dissolubile dagli umori del nostro corpo.*

Costumavasi una volta, sull' opinione, che l' esatta preparazione di questa manteca consistesse soltanto nell' estrema divisione del Mercurio, estinguere il medesimo colla trementina avanti di unirlo al grasso; ma non è da seguirsi un tal metodo sì perchè gli acidi vegeta-

bili ridotti allo stato resinoso non hanno tanta azione sul Mercurio, quanta l'acido dei grassi degli Animali, come ancora perchè è stato osservato, che la viscosità della Trementina impedisce che possa scorrere liberamente la mano di chi fa le fregagioni con questa manteca.

La dose ordinaria di questa è da mezza dramma fino a due dramme per ciascuna unzione.

UNGUENTO DA PIATTOLE.

Pr. Grasso di Porco preparato - - - - - lib. una
Mercurio crudo - - - - - - - - onc. due

S' agitino insieme fino alla perfetta estinzione del mercurio.

Serve per far morire le piattole, i pidocchj, le pulci, ed altri insetti fregando col medesimo le parti, che ne sono molestate.

N. *Può aromatizzarsi quest' unguento con qualche olio essenziale, che possa comunicargli un grato odore.*

UNGUENTO DA ROGNA.

Pr. Zolfo macinato sottilmente - - - onc. quattro
Sale Ammoniaco in polvere finissima - - dram. due

Con sufficiente quantità di grasso di Porco si faccia unguento di giusta consistenza.

Dissecca in poco tempo la Rogna ungendo col medesimo le parti infette; ma dee amministrarsi con somma cautela, dovendosi il più delle volte premettere qualche medicina interna, ed il salasso.

ALTRO UNGUENTO DA ROGNA.

Pr. Tartaro calcinato - - - - - - - - onc. una

Mercurio sublimato corrosivo - - dram. cinque

Riduci separatamente in polvere, e poi uniti insieme in vaso di terra invetriato stempera un poco con

Acqua rosa - - - - - - onc. una, e mez.

E poi aggiugni

Grasso di Porco prep. - - - - - - onc. otto

Agita insieme con spoletto di legno finchè tutto sia bene incorporato, e serba per l' uso.

Dissecca la rogna, le volatiche, ed altri mali della pelle.

UNGUENTO PER LA TIGNA.

Pr. Scaglie di Scilla fresche, ed acciaccate - - lib. una
Olio d'ulive - - - - - - - lib. due

Fa cuocere insieme alla consumazione dell'umido, cola con espressione, e nella colatura depurata per sussidenza fa liquefare a lento fuoco

Ragia di Pino grassa - - - - - lib. mezza

E levato il vaso dal fuoco aggiugni

Litargiro preparato - - - - - onc. una, e mez.
Verde rame in polvere - - - - - onc. due

Mescola esattamente.

L' uso viene indicato dal titolo.

UNGUENTO PER LE STRUME.

Pr. Cerusa macinata con spirito di vino - - - onc una
Allume di Rocca - - - - - - - onc. mezza
Sale marino - - - - - - - dram. due
Olio laurino - - - - - - - onc. una

Ridotte in polvere secondo l'arte le cose da polverizzarsi fa unguento, e serba per l'uso.

Il titolo manifesta l'uso, che dee farsene.

UNGUENTO PER LE SCOTTATURE.

Pr. Tuorlo d' uova - - - - - - - - parti due
Olio d' ulive - - - - - - - - - parte una

Agita insieme fino alla perfetta unione, ed usa.

UNGUENTI BALSAMICI.

Balsamo d' Arceo.

Pr. Trementina di Venezia
Gomma Elemi
Sevo di Castrato - - - - - - - ana onc. due
Olio d' Iperico - - - - - - - onc. mez.
Cera bianca - - - - - - - - dram due

Fa liquefare insieme ogni cosa a lento fuoco, cola per panno lino, ed agita la mistura finchè sia del tutto fredda.

E' buono per consolidare le piaghe, per fortificare i nervi, per le contusioni, e per opporsi alla gangrena.

BALSAMO DEL LOCATELLO.

Pr. Olio d' ulive
Trementina lavata con acqua rosa - ana lib una
Cera gialla - - - - - - - - onc. quattro

Fa liquefare insieme a lento fuoco, ed aggiugni.

Malvagìa di Candia - - - - - - - lib. una

Fa cuocere alla consumazione dell'umido; leva il vaso dal fuoco, ed aggiugni

Olio d'Iperico - - - - - - - - - onc due

Balsamo del Perù - - - - - onc. una, e mez.

Sandalo rosso in polvere sottile - - - onc una

Mescola, ed agita insieme finchè sia raffreddata la mistura.

Si adopra internamente per astergere, e consolidare le ulcere del polmone, e delle altre viscere.

Dose da una dramma fino a dramme due.

LINIMENTI.

Linimento di Spermaceti.

Pr. Spermaceti - - - - - - - - - dram. una, e mez.

Cera bianca - - - - - - - - - dram. tre

Olio di Mandorle dolci - - - - - - onc. una

Fa struggere a temperato calore, e lascia raffreddare.

Ammollisce le durezze delle mammelle, e risolve il latte nelle medesime coagulato.

LINIMENTO PER LA ROGNA.

Pr. Trementina lavata con acqua rosa - - onc. due

Sugo d'Aranci - - - - - - onc. una, e mez.

Tuorli d'uova - - - - - - - num. due

Burro fresco - - - - - - - - - - onc. una

Olio rosato - - - - - - - - - onc. mez.

Mescolato bene il tutto dentro un mortajo facciasi linimento.

Può usarsi con tutta sicurezza per calmare il prurito della rogna.

LINIMENTO PER GLI OCCHI.

Pr. Burro fresco lavato più volte con acqua
d' Eufrasia - - - - - - onc. quattro
Tuzia preparata - - - - - - - onc. mezza

Mescola esattamente, e fa linimento

E' buono per il prurito, per la cisposità, e pustole delle palpebre.

LINIMENTO SATURNINO.

Pr. Piombo adusto
Occhi di Granchj prepar. - - - ana dram tre
Olio rosato - - - - - - - - - - onc tre
Sugo di Solatro - - - - - - - onc due

Nutrito il piombo adusto coll'olio si allunghi in più volte col sugo agitando la mistura in mortajo di piombo, ed in fine si aggiungano gli Occhj di Granchio, e facciasi linimento.

Si adopra comodamente, e con vantaggio per gli Erpeti, le Risipole, e le Ulcere depascenti.

LINIMENTO CONTRO LA PARALISIA.

Pr. Sapone tenero - - - - - - - - - onc. due
Canfora - - - - - - - - - - dram due

Stempera in sufficiente quantità di Spirito di Vino, ed aggiugni

Spirito di Sale ammoniaco - - - - onc. mezza
Spirito di Rosmarino - - - - - - - onc una
Olio lombricato - - - - - - - onc. due

Mescola esattamente agitando per qualche tempo la mistura, e fa linimento.

E' utile per il reumatismo, per la sciatica, la paralisia, e simili mali, fregando le parti inferme col medesimo senza scaldarlo.

CLASSE DECIMAQUARTA

DEGL'IMPIASTRI MOLLI, O CATAPLASMI.

IL nome d'Impiastro, in Latino *Emplastrum*, che dalla Greca lingua procede, fu dato dagli antichi a quei medicinali composti, che in oggi distinguiamo col nome di Cerotti, e dei quali tratteremo nella classe seguente.

Quello che dicesi Impiastro ai giorni nostri è ciò che gli Antichi dissero *cataplasma*, voce parimente, che dal Greco ha la sua origine, e che secondo alcuni significa *medicamento sovraposto*.

Sono pertanto i nostri Impiastri, o Cataplasmi medicamenti di molle consistenza a forma di una pappa, da applicarsi all'esterno del corpo, e composti per lo più di polpe di vegetabili, di polveri, di farine, d'olj, di unguenti, e di altre cose.

Possono comporsi gl'Impiastri senza alcuna cottura con la polpa di vegetabili freschi, e pestati, e questi da alcuni son chiamati Impiastri crudi a distinzione degli altri, che con la bollitura sono preparati, ed i quali chiamano Impiastri cotti. Ordinariamente son fatti gl'Impiastri con erbe ammollienti, e farine risolutive; ma dee però stimarsi difettoso il metodo, che comunemente si pratica, di far bollire simili erbe per trarne la polpa, spogliandosi in tal guisa le medesime del loro sugo

mucillag-

mucillagginoso, che è di tutti il più efficace per l'effetto desiderato, come ancora per altra ragione facendosi bollire quei vegetabili odorosi, come la Camomilla, il Meliloto, e simili, si perde il principio più attivo dei medesimi; onde giudiziosamente propone il Sig. Baumè, che simili erbe si riducano piuttosto in polvere, e descrive per modello la seguente formola d'Impiastro ammolliente, e risolutivo, la quale crediamo doversi adottare, e che possa sostituirsi all'antico Impiastro di Meliloto di Mesue.

IMPIASTRO AMMOLLIENTE, E RISOLUTIVO DI BAUME'.

Pr. Erbe ammollienti polverizzate
Quattro Farine resolventi - - - ana onc. due
Acqua comune - - - - - - - - - lib. due

Fa cuocere insieme in vaso capace sempre dimenando tanto che siano rinvenute le polveri, ed aggiugni

Polpa di barbe di Gigli bianchi - - - onc. due
Camomilla polverizzata
Meliloto polverizzato - - - - - ana onc. due
Unguento d'Altea - - - - - - - - onc. una

Agita ogni cosa insieme fino alla perfetta mescolanza, ed usa.

Il titolo spiega abbastanza l'uso, che dee farsene: applicasi caldo steso sopra una pezza lina alle parti inferme.

IMPIASTRO D'AMMONIACO.

Pr. Impiastro ammolliente predetto - - - - lib. una
Gomm' Ammoniaco sciolta in aceto, e fatta
poi condensare - - - - - - onc. una

Cera gialla - - - - onc. quattro, e mez.

E levato il vaso dal fuoco aggiugni.

Galbano sciolto con sugo di Cicuta, e poi fatto condensare - - - onc. una, e mez.

Mescola esattamente, e fa impiastro.

Risolve le ostruzioni, e durezze della milza, corrobora, ed ammollisce.

IMPIASTRO DE CRUSTA PANIS.

DEL MONTAGNANA.

Pr. Croste di pane abbrustate, e macerate per mezz'ora in aceto - - - - - onc. due

Farina d' Orzo - - - - - - - - - onc. una

Spezie dell'impiastro de Crusta Panis - - dram. sei

Olio masticino

di cotogne - - - - - ana onc. una

Mescola ogni cosa insieme, e fa l'impiastro senza fuoco.

Arreca soccorso a coloro, che non possono ritenere il cibo, e ferma efficacemente il vomito.

IMPIASTRO D'AVICENNA.

Pr. Midolla di pane bollita nel brodo di Castrato senza sale, e disfatta a forma d'Impiastro - - - lib due

Tuorli d'uova - - - - - num quattro

Olio rosato - - - - - onc quattro

Mescola, ed agita ogni cosa insieme fino alla perfetta unione.

Ammollisce, e mitiga le infiammazioni.

N. *Invece del brodo di Castrato si costuma talvolta prendere il latte, e qualche volta vi si aggiungono dramme due di Zafferano polverizzato per ciascuna libbra d' impiastro.*

IMPIASTRO DI CINQUE FARINE.

Pr. Farina di Fave
di Mochi
di Ceci
di Lupini
d' Orzo - - - - - - - ana parti uguali

Fa cuocere insieme in sufficiente quantità di ranno dolce fino alla consistenza d' impiastro.

E' risolvente.

IMPIASTRO DI FULIGGINE.

Pr. Farina d' Orzo - - - - - - - - onc. tre
Fuliggine polverizzata - - - - - onc. quattro
Acqua comune - - - - - - - - lib. una

Fa cuocere insieme fino alla consistenza d' impiastro, e levato il vaso dal fuoco aggiugni

Spirito di Vino - - - - - - - - onc. una

Mescola, e fa Impiastro.

Si adopra con profitto per calmare i dolori laterali della pleuritide.

IMPIASTRO

PER LE PIANTE DE' PIEDI.

Pr. Lievito forte
Sapone tenero nero - - - ana onc. una, e mez.

Senape pesta - - - - - - - - onc. quattro
Sal prunella - - - - - - - - - dram. una
Foglie di Ruta peste - - - - - - un pizzico
Aceto fortissimo - - - - - - quanto basti

Mescola, e fa Impiastro.

Si usa per dare uno stimolo agli oppressi da soporose affezioni.

SINAPISMO DI DAMOCRATE.

Pr. Fichi secchi grassi - - - - - - lib. mezza

Fa macerare per un giorno in sufficiente quantità d' acqua calda, spremi con forza, e riduci in pasta battendogli nel mortajo di pietra; aggiugni dipoi.

Semi di Senape polverizzati - - - - - onc. tre

Mescola insieme, e fa impiastro.

Si applica per le revulsioni degli umori, e per dare uno stimolo alle parti risolute.

N. *In casi urgenti possono farsi i sinapismi con la semplice polvere di semi di Senape ridotta in pasta con acqua comune.*

PASTA VESCICANTE.

Pr. Canterelle - - - - - - - - onc. mezza
Euforbio - - - - - - - - dram. due
Senape - - - - - - - - dram due
Seme d' Ammi - - - - - - dram una
Lievito forte - - - - - - onc. mezza

Fatta polvere delle cose da polverizzarsi s' impasti col lievito, ed un poco d' Aceto fino alla giusta consistenza.

CLASSE DECIMAQUINTA

degl' Impiastri Solidi, o Cerotti.

Quei medicamenti, che da noi si chiamano Cerotti, in Latino *Cerata*, dalla cera, che è uno dei loro principali ingredienti, per cui prendono la dovuta consistenza, sono quei, che i Greci chiamarono *Emplastra*, come altrove si è detto, onde in molti Ricettarj si trovano anche al giorno d' oggi confusamente descritti con ambedue questi nomi.

Sono i Cerotti medicamenti destinati per l'uso esterno, ed affinchè restino appiccati per lungo tempo alla pelle senza scorrere, è data loro una soda consistenza simile in circa a quella della cera, per cui differiscono da ogni altro esterno medicamento.

Due sono i mezzi per dare ai Cerotti la consistenza predetta; l' uno facendo struggere, e mescolando con i medesimi una certa quantità di Cera, di Ragia, di Sevo, e cose simili, ed in tal caso non richiede grand' artifizio la loro preparazione; l'altro poi consiste nel far bollire per un certo tempo gli olj, o i grassi con una certa quantità di Litargiro, di Cerussa, e simili Calcine del Piombo, quantunque ancora nei Cerotti preparati in tal guisa abbia luogo una porzione di cera, ed in questo caso è necessaria una più lunga e difficile manipolazione.

I Cerotti preparati con quest' ultimo metodo, cioè con le preparazioni del Piombo, può dirsi, che siano una specie di Saponi metallici, e in due maniere communemente si cuocono, cioè coll' acqua e senz' acqua. Nel primo caso si ha l' intenzione di

conservar nel Cerotto il di lui color bianchiccio, e chiaro; nel secondo di bruciare un poco, o abbrustolare le materie grasse, che dissolvono le calcine del Piombo, e far loro prendere un colore scuro, o nero; ma siccome questa diversità di colore non può molto contribuire alla maggiore, o minore efficacia del composto, perciò più ordinariamente si costuma di fargli bollire sopra a lento fuoco.

Volendo però far bollire i Cerotti coll'acqua, fa d'uopo tenervene unita un poca alla volta tanto che possa far le veci del bagno-maria, ed impedire che le materie non si attacchino al fondo del vaso; altrimenti mettendovene molta quantità, difficilmente si combina l'olio col Litargiro, o molto si allunga il tempo della cottura; bensì dovendosi rinnuovare spesso la detta acqua, bisogna avvertire di non aspettar mai, che sia affatto dissipata quella che già vi è, e se il Cerotto è troppo caldo, fa di mestiere levare il vaso dal fuoco, ed aspettare che la mistura sia ben raffreddata prima di aggiungere nuova acqua; altrimenti si ecciterebbe nel composto un moto impetuoso, per cui salterebbe fuori una parte del Cerotto con pericolo di bruciare i circostanti. Si conosce, che non vi è più acqua nel Cerotto, quando cessa di bollire, e scema notabilmente di volume.

I Cerotti preparati col Litargiro nel cuocersi perdono a poco a poco il colore rossastro, che hanno sul principio, e divengono quasi bianchi, specialmente quando sono cotti coll'acqua. Si conosce il giusto grado della loro cottura non solamente al colore cangiato, ma ancora quando nel dimenare la mistura non è più visibile il Litargiro, e si vedono uscir fuori, e sollevarsi in alto piccole bolle piene d'aria simili a quelle, che escono

dalla saponata. Oltre a questo per assicurarsi della loro giusta consistenza, mettesene a raffreddare una piccola porzione sopra un marmo, e vedendosi che abbia la consistenza di una cera un poco molle, sarà il segno della giusta cottura.

Indagando il Sig. Baumè la ragione, per cui le calcine del Piombo servono a dar la consistenza ai Cerotti, ed a fargli indurire, crede, che ciò dipenda dalla combinazione della materia infiammabile degli olj, e grassi con le dette calcine, mentre l'acido di quelli sviluppandosi a poco a poco investe le medesime, e le divide sempre più in minutissime parti tanto che possono assorbire la materia, che manteneva molli i detti Cerotti. Ed in fatti si osserva che i Cerotti preparati con le calcine del Piombo irrancidiscono più presto, e induriscono molto senza scemare di peso, laddove gli altri, qualora col tempo divengono rancidi, perdono molto del proprio peso.

Già si sono accennate nelle nostre Istituzioni alcune regole da osservarsi circa la forma dei vasi necessarj per cuocere i Cerotti, le quali potranno in detto luogo vedersi, e diverse altre cautele, che si richiedono particolarmente per alcune specie di Cerotti, le faremo osservare nelle diverse formole, che appresso descriveremo.

Può dirsi in generale, che la cera da mettersi nei Cerotti preparati con le calcine del Piombo, dee farsi liquefare nei medesimi dopo che sono cotti; altrimenti per la lunga bollitura soffrirebbe troppo calore, per cui si scomporrebbe. Similmente le polveri, le gomme-resine, e tutte le materie, che il calore può dissipare, dovranno unirsi ai Cerotti quando sono cotti, e mezzo raffreddati.

Termi-

Terminata la composizione dei Cerotti, costumasi lasciargli raffreddare, e prendendo poi una piccola porzione dei medesimi alla volta suol maneggiarsi fra le dita bagnate con acqua fredda, e dipoi sopra una pietra liscia parimente bagnata si riduce in piccoli ruotoli lunghi quattro, o cinque dita, del peso di una, due, o tre once, ed i quali si dicono volgarmente *maddaleoni*.

CEROTTO DIAPALMA.

Pr. Olio d' ulive - - - - - - - - lib. tre
Sugna di Porco preparata - - - - lib. due

Fa liquefare insieme, e spargevi sopra

Litargiro macinato - - - - - - lib. tre

Dimena fino alla perfetta nutrizione del Litargiro, e poi fa cuocere a fuoco temperato fino alla giusta consistenza sempre continuando a dimenare, ed in ultimo aggiugni

Vetriuolo bianco macinato con olio - onc. quattro
Cera bianca - - - - - - - - onc. nove

Cuoci nuovamente finchè sia strutta la cera, e fa Cerotto secondo l'arte.

Dissecca, ammollisce, risolve, asterge, e cicatrizza.

N. *Alcuni fanno bollire questo cerotto con un poco d' acqua nel fondo del vaso, perchè meglio conservi un colore chiaro; ma sul fine della cottura fa d' uopo regolar bene il fuoco, non solo per questo cerotto, che per gli altri simili, affinchè in un punto non muti colore, e divenga bruno, come facilmente accade.*

Se in vece del Vetriuolo bianco si metterà nel cerotto il vetriuolo calcinato a rossezza, e macinato similmente con un poco d' olio si farà il Diacalcitè di Galeno, il quale è astringente, ed allontana l' afflusso degli umori dalle piaghe.

Chiamarono gli Antichi questo cerotto Diapalma, perchè vi faceano bollire dei rami teneri di Palma.

CEROTTO BIANCO
DI CERUSSA.

Pr. Olio d' ulive
Cerussa preparata - - - - - ana lib. due

Mescola, ed agita continuamente facendo cuocere sopra a lento fuoco fino alla giusta consistenza, ed in ultimo aggiugni

Cera bianca - - - - - - - onc. tre

Lascia struggere, e fa cerotto.

Rinfresca, risecca, ed accelera la produzione della pelle.

N. *Affinchè questo Cerotto conservi il suo color bianco alcuni lo fanno cuocere con la giusta porzione d' acqua nel fondo del vaso, ed altri perchè più presto si cuoca, e prenda la dovuta consistenza, aumentano la dose della Cerussa, e vi aggiungono ancora un poco d' aceto.*

CEROTTO DI NORIMBERGA.

Pr. Olio rosato
Minio - - - - - - - - ana lib. una
Acqua comune - - - - - onc. quattordici

Cuoci a lento fuoco fino alla consumazione dell' umido, e più oltre ancora, tanto che la mistura prenda un color rosso scuro, o nericcio, e quando sarà quasi raffreddata aggiugni

Canfora raschiata - - - - - - - - dram. sei

Mescola esattamente, e fa cerotto.

Corrobora le parti nervose, risolve i tumori, risecca le ulcere, e le fa cicatrizzare.

CEROTTO DI LITARGIRO.

Pr. Olio antico d' ulive - - libbre due, e mez.

Aceto fortissimo - - - - - - libbra mez.
Litargiro - - - - - - - libbra una

Cuoci ogni cosa insieme fino alla giusta consistenza, ed in fine aggiugni

Cera gialla - - - - - - - - - - onc. tre

Lascia liquefare, e fa cerotto secondo l'arte.

Guarisce le ulcere vecchie, e risolve le fistole.

CEROTTO PER LE FONTANELLE.

Pr. Cerotto di Litargiro - - - - - - - - lib. una
Trementina
Cera bianca - - - - - - - ana onc. una

Fa struggere insieme a moderato calore, e spargevi sopra

Ghiaggiuolo in sottil polvere - - - - - onc. due

Mescola bene; leva il vaso dal fuoco, e quando il Cerotto è quasi raffreddato aggiugni

Bengioino polverizzato - - - - onc. una, e mez.

Dimena fino alla perfetta mescolanza, e riforma Cerotto.

Attrae e corregge il cattivo odore delle piaghe.

CEROTTO PER LE STRUME DEL MUSITANO.

Pr. Olio d'ulive - - - - - - - libbre tre
Radiche fresche di Canna
di Ghiaggiuolo - - ana onc. tre
d'Altea - - onc. una, e mez.

Infondi nell'olio le radiche acciaccate, e fa bollire fino che siano arrostite; cola con forte espressione, ed alla colatura aggiugni

Cerussa polverizzata - - - - - - libb. una

Tuzia polverizzata - - - - - - - onc. sei

Fa cuocere nuovamente sempre dimenando con spoletto di legno finchè la mistura abbia preso un color nero, ed in ultimo vi farai struggere

Cera gialla - - - - - - - - - - onc. sei

E levato il vaso dal fuoco, quando sarà quasi raffreddata la mistura aggiugni

Balsamo nero del Perù - - - - - - - - dram. sei

E ben mescolato lascia raffreddare, e forma maddaleoni.

Si dice che questo Cerotto sia mirabilmente efficace per maturare, rompere, e sanare le posteme d'ogni specie, tanto calde, che fredde, e che sia medicamento senza pari per guarire le strume, le ulcere, ed i tumori delle Mammelle.

N. *Nella suddetta formola sono state aumentate tutte le dosi degl' ingredienti, eccettuate quelle dell' olio, e delle radiche, sembrando che in tal guisa debbano essere in miglior proporzione. Sono state quadruplicate le dosi della Cerussa, e Tuzia, e raddoppiate quelle della Cera, e Balsamo.*

CEROTTO MANUS DEI.

DEL CODICE DI PARIGI.

Pr. Olio d' ulive - - - - - - - lib due

Litargiro - - - - - - - - lib. una

Nutrisci insieme in calderotto proporzionato sempre dimenando, e poi aggiugni

Acqua comune - - - - - - lib una

Continua a dimenare sopra al fuoco, finchè sia cotto a giusta consistenza, e vi farai allora liquefare

Cera gialla - - - - - - - - lib. mez.

E liquefatta che sia leva il vaso dal fuoco, ed incorpora le sottoscritte Gomme-resine disciolte nell'aceto, e fatte poi condensare

Galbano
Ammoniaco - - - - - - - -
Sagapeno - - - - - - -
Opoponaco - - - - - - - - - - - ana onc. due
Trementina - - - - - - - - - - - - - - onc tre
Olio Laurino - - - - - - - - - - onc. una, e mez.

Ed in ultimo le sottoscritte cose polverizzate

Pietra Calaminare
Calamita
Radiche d'Aristolochia longa
d'Aristolochia tonda - - - - ana onc. una
Incenso
Mastice - - - - - - - - - - - - - ana onc. due

Mescola bene, e fa Cerotto.

Asterge, mondifica, ammollisce, risolve, corrobora, e risecca: giova ai tumori, alle ammaccature, ed alle ulcere d'ogni specie.

CEROTTO PER L' ERNIE

DI BAUME'.

Pr. Pece nera - - - - - - - - libbra una
Cera gialla
Trementina - - - - - - - - ana onc. quattro

Fa liquefare insieme; leva il vaso dal fuoco; lascia un poco raffreddare la mistura, ed aggiugni le polveri delle infrascritte cose

Ladano
Sugo d' Ipocistide
Terra sigillata - - - - ana onc. una, e mez.
Radiche di Consolida maggiore
Mastice - - - - - - - ana onc. due
Noci di Cipresso - - - - - - onc. una

Mescola esattamente, e fa maddaleoni.

E' buono per le rotture, risolve le durezze, e rassoda la membrana dopo che è rimesso l'intestino: è buono ancora per le fratture, e slogamenti.

CEROTTO OSSICROCEO.

Pr. Colofonia
Pece navale
Cera gialla - - - - - - ana onc. quattro
Trementina - - - - - onc. una, e mez.

Fa liquefare insieme; cola per pannolino rado, e dimenando la colatura quando comincia a rappigliarsi aggiugni le sottoscritte cose polverizzate.

Gomm' Ammoniaco
Galbano
Olibano
Mirra
Mastice
Zafferano - - - - - - ana dram undici

Continua a dimenare fino alla perfetta mescolanza, e fa Cerotto.

E' risolvente, e fortifica i nervi, ed i muscoli. Si adopera

per ammollire le durezze della matrice, per le fratture, e gli slogamenti.

N. *Se il Galbano non potrà ridursi in polvere, si dissolverà secondo l'arte in qualche mestruo appropriato.*

CEROTTO DI RANE

con Mercurio, riformato.

Pr. Grasso di Porco -
di Vitello - - - - ana onc. quindici
Vino Generoso - - - - - - lib quattro
Fa scaldare tanto che siano liquefatti i grassi, ed infondivi
Rane vive - - - - - - num. dodici
Lombrichi terrestri lavati - - - - onc. sette
Radiche d'Ebbio - - - - - - lib. una
Cuoci fino alla consumazione dell' umido; cola con forte espressione, e nella colatura depurata per sussidenza aggiugni
Olio d' ulive - - - lib. quattro, e mez.
Litargiro preparato - - - - - - lib. cinque
Cuoci a lento fuoco fino alla giusta consistenza, ed allora aggiugni.
Olio Laurino - - - - - - - - onc. quattro
Cera gialla - - - - - - lib. due, e onc. otto
Trementina - - - - - - - - - onc. due
Quando saranno liquefatte, leva il vaso dal fuoco, ed aggiugni
Storace liquida - - - - - onc. quattro
E quando il Cerotto sarà mezzo raffreddato v'incorporerai le polveri seguenti
Olibano

Euforbio
Mirra
Zafferano - - - - - - - - - ana onc. una
Radiche d' Elenio - - - - - - - onc. due
Fiori di Camomilla
di Lavandula
di Matricale
di Meliloto - - - - - - ana dram. sei

Mescola ogni cosa esattamente, e serba.

Pr. Cerotto predetto - - - - - - - libbre quattro
Mercurio vivo - - - - - - - onc. quattro
Unguento mercuriato fatto con parti uguali
di Mercurio, e Strutto - - onc. quattro
Olio essenziale di Lavandula - - - - scropoli due

Estingui prima il mercurio coll' unguento mercuriato; fa strugger poi in altro vaso il cerotto di rane, e sopra ceneri calde uniscilo all' unguento suddetto fino alla perfetta mescolanza, e quando la mistura sarà quasi raffreddata aggiugnerai l' Olio essenziale di Lavandula.

Mitiga i dolori delle articolazioni procedenti dal mal venereo; ed ammollisce, e risolve i tumori strumosi, che vengono dalla stessa sorgente.

N. *Si adopra ancora talvolta il Cerotto di Rane senza mercurio, ed è risolutivo, vulnerario, e fondente.*

Altre volte poi è ordinato con dose duplicata, triplicata, e quadruplicata di Mercurio; onde torna bene serbarlo composto senza mercurio, e questo unirvelo all' occasioni.

La formola, che abbiamo indicata di questo Cerotto, poco diffe-

differisce dalla riforma proposta dal Sig. Baumè della original ricetta di Gio. de Vigo autore di questo composto.

CEROTTO DIACHYLON

DI MESUE.

Pr. Olio d' ulive - - - - - - lib. due
Litargiro preparato - - - - - lib una

Agita insieme fino alla perfetta nutrizione del Litargiro, e posto il vaso sopra al fuoco aggiugni

Mucillaggine tratta dalle radiche d' Altea, dal seme lino, e dal Fien-greco - - libbre due

Fa cuocere a fuoco lento agitando continuamente la mistura fin che abbia presa la giusta consistenza, e sia dissipata tutta l' umidità; ed allora vi farai struggere dentro

Cera gialla - - - - - - onc. tre

E continuando a dimenare finchè il cerotto sia raffreddato ne formerai dipoi maddaleoni.

Ammollisce, e matura i tumori.

N.° *Si preparerà la mucillaggine come si è detto per l' Unguento d' Altea.*

CEROTTO DIACHYLON

CON GOMME.

Pr. Cerotto Diachylon semplice - - - - lib. tre
Cera gialla
Pece greca
Trementina - - - - - ana onc. una

Fa liquefare insieme a lento calore, e levato il vaso dal

fuoco aggiugni, ed incorpora le gomme seguenti disciolte avanti nell'aceto, e ridotte poi a consistenza di mele

Bdellio
Sagapeno - - - - - - ana onc. una
Ammoniaco
Galbano - - - - - ana onc. mezza

Mescola esattamente, e forma di nuovo cerotto

Digerisce, e risolve con maggiore efficacia del Cerotto diachylon semplice.

CEROTTO DI BETTONICA.

Pr. Sugo non depurato di Prezemolo
Foglie peste del medesimo
Sugo, e foglie di Piantaggine
Sugo, e foglie di Bettonica - - ana onc. cinque
Cera gialla
Pece greca - - - - - ana onc. sei
Trementina - - - - - libbre due

Poni ogni cosa in calderotto capace sopra a moderato calore, e dimenando continuamente con spoletto di legno fa cuocere finchè l'erbe siano arrostite, ed allora aggiugni

Trementina - - - - - - onc. tre
Gomma Elemi - - - - - - - - onc. due

Lascia ben liquefare, e cola la mistura con forte espressione, ed alla colatura depurata per sussidenza aggiugni sopra a lento fuoco le infrascritte polveri

Mastice
Incenso - - - - - - - ana onc. una

Continua a dimenare finchè il cerotto sia raffreddato, e fa maddaleoni.

Si adopra questo cerotto per le piaghe della testa, per tenere uniti i labbri delle ferite; deterge, e consolida.

CEROTTO DI CICUTA.

Pr.	Ragia di pino - - - - - - - - - -	onc. sei
	Cera gialla - - - - - - - - -	once quattro
	Pece greca - - - - - - - - - -	onc tre
	Olio di Cicuta - - - - - - - -	onc. mezza
	Foglie di Cicuta acciaccate - - - - -	lib una

Metti ogni cosa in vaso adattato, e sopra a lento fuoco dimenando continuamente la mistura fa cuocere tanto che le foglie siano arrostite; cola con forte espressione, ed alla colatura depurata per sussidenza, e fatta nuovamente struggere a lento fuoco aggiugni

Gomm'Ammoniaco in polvere sottile - - onc. tre

Dimena fino alla perfetta mescolanza, e raffreddamento di tutta la massa.

E' molto risolutivo; atto a fondere gli umori scirrosi, per curare le scrofole, e per ammollire, e risolvere le durezze cancerose.

CEROTTO DEOSTRUENTE.

Pr.	Olio di Capperi - - - - - -	onc. due
	Cera gialla	
	Pece greca - - - - - - - - -	ana onc. tre
	Trementina - - - - - - - - - -	lib. una

Sugo, e foglie peste d'Ebbio

Sugo, e foglie peste di Tabacco - - ana onc. quattro

Fa cuocere insieme secondo l'arte, come di sopra si è detto, cola con forte espressione; depura la colatura per sussidenza, ed aggiugni

Ammoniaco in polvere - - - - - - onc. otto

Mescola esattamente, e serba per usare.

E' specifico per le ostruzioni della milza tenuto applicato sopra l'esterna regione della medesima per venti giorni.

CEROTTO DI SPERMACETI

DEL MYNSICHT.

Pr. Cera bianca - - - - - - onc. quattro

Spermaceti - - - - - - - - onc. due

Fa liquefare insieme, ed aggiugni

Galbano disciolto con aceto - - - - onc. una

Mescola esattamente, e fa Cerotto.

Si usa dalle Puerpere per risolvere il latte rappreso nelle mammelle; guarisce ancora i tumori duri, e strumosi.

CEROTTO DI TACAMACA.

Pr. Tacamaca

Caragna - - - - - - - - ana onc. due

Trementina - - - - - - onc una, e mez.

Fa liquefare a lento fuoco, cola per panno rado, e nella colatura fa struggere.

Cera bianca - - - - - - onc. una, e mez.

Mescola, e fa cerotto.

Si usa applicarlo alla regione esterna dello stomaco per rimediare ai vizj, e debolezza del medesimo.

CEROTTO DI GOMMA ELEMI.

Pr. Trementina - - - - - - - - - onc. tre
Gomma Elemi - - - - - - - - - onc. due
Cera gialla - - - - - - onc. una, e mezza
Pece greca - - - - - - - - onc mezza

Fa liquefare insieme, cola per panno rado, e nella colatura aggiugni

Aristolochia tonda polverizzata - - - - onc. mezza

E' buono per risolvere, e fortificare.

CEROTTO
di Andrea della Croce.

Pr. Pece Greca - - - - - - - - - onc. otto
Gomma Elemi - - - - - - - - - onc. due
Trementina
Olio di Lauro - - - - - - - ana onc. una

Fa liquefare ogni cosa insieme, cola per panno rado, e serba senza formarne maddaleoni.

E' di una considerabile tenacità essendo appiccato sulla pelle; perciò adoprasi in quei casi, in cui è necessaria una tal qualità. Mondifica, consolida, ed è proprio per le ammaccature, fratture, e slogamenti.

CEROTTO VESCICATORIO.

Pr. Cera gialla

Pece Greca
Trementina - - - - - - - ana onc. quattro
Fa liquefare; cola per panno rado, ed aggiugni
Polvere sottile di Canterelle - - - onc. otto
Mescola esattamente, e fa maddaleoni.

CEROTTO DI MARCHESITA.

Pr. Gomma Ammoniaco - - - - - - onc. sei
Galbano
Opoponaco
Serapino - - - - - - - - ana onc. due
Marchesita preparata
Olio di Camomilla - - - - - - ana onc. sei
E si faccia Cerotto secondo l'arte.
La marchesita si faccia cuocere nell'Olio.
Questo è il miglior risolvente, e mirabilmente opera applicato sopra i tumori strumosi, e scrofolosi.

CEROTTO ISIS.

Pr. Cera bianca - - - - libb. una onc. mez.
Scaglie di rame
Aristolochia lunga
Rame arso
Sale ammoniaco
Gomma ammoniaco - - - - ana onc. una
Mirra
Aloè
Galbano

Incenso - - - - - - ana onc. una e mez.
Olio Vecchio - - - - - - onc. nove

Le Gomme polverizzabili si polverizzino, e le altre si sciolgano nell'aceto, e si faccia cerotto secondo l'arte.

CEROTTO DELLO SCULTETO.

Pr. Sal Gemma
Cerusa
Litargiro - - - - - - - ana onc. quattro
Cera gialla
Trementina - - - - - - - ana onc. due
Galbano
Opoponaco - - - - - - - ana onc. mezza
Senape pesta - - - - - - onc due
Olio Vecchio - - - - - - - lib nove

Aceto fortissimo quanto basti mescola, e si faccia Cerotto secondo l'arte.

Si adopera ne' Tumori Follicolati.

CEROTTO COMMENDATO DA VERDUC

PER AMMOLLIRE LE DUREZZE DELLE MAMMELLE.

Pr. Cera Vergine - - - - - - - - onc. due
Tintura di Galbano - - - - - dram. tre
Laudano - - - - - - - - - - dram una
Spermaceti - - - - - - - - - dram tre
Comino polverizzato - - - - - dram. sei
Polvere di Salvia - - - - - - - ana

Si faccia Cerotto secondo l'arte.

TAFFETTA' D' INGHILTERRA.

Pr. Colla di pesce - - - - - - - - - onc. due
Acquavite non rettificata - - - - - lib due

Tagliata in minutissimi pezzi la colla poni in digestione coll' acquavite in luogo tiepido per ore 12.; allora fa scaldare la mistura finchè la colla sia ben disciolta, e poi la colerai per un panno con espressione: intanto

Pr. Un pezzo di Taffettà nero sottile, ma che non sia troppo rado; distendilo tirato sopra un telajo quadro fatto per tale oggetto, e passavi sopra con un pennello fine inzuppato nella colla suddetta, che sia ben calda; farai allora asciugare il Taffettà sopra un fuoco leggiero, e tornerai nuovamente a stender più mani della detta colla sopra il medesimo, facendolo rasciugare, conforme si è detto, di mano in mano. Finalmente vi passerai sopra due mani di Tentura di Balsamo del Perù fatta con lo Spirito di Vino, ed essendo ancor questa ben seccata, taglierai il Taffettà in pezzi per serbargli.

Si applica questo Taffettà su le piccole ferite per riunire i labbri delle medesime, e produce ottimamente un tale effetto. E' vulnerario, e balsamico, ed ha la proprietà di stare tenacemente appiccato alla pelle. Avanti d' applicarlo fa d' uopo bagnar leggermente con acqua pura la di lui superficie.

N. *Bisogna avvertire di non stendervi sopra troppo grossa la tintura di Balsamo del Perù; poichè impedirebbe che l' umido potesse penetrare la Colla di pesce per farla rinvenire, affinchè possa attaccarsi; per lo che da alcuni si pratica mettere soltanto un poco del suddetto balsamo nell' ultima mano della colla di pesce.*

INDICE DEI CAPITOLI

DELLE ISTITUZIONI

DI FARMACIA

Che formano la prima Parte del Ricettario Sanese.

INDICE

DEI MEDICAMENTI GALENICI

DESCRITTI NELLA SECONDA PARTE DEL RICETTARIO SANESE.

I

L

M

O

T

U